

ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣ

ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ
ಬೆಂಗಳೂರು

ಎಂ. ಹೆಚ್. ಮರಿಗೌಡ

ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣ

ಡಾ|| ಎಂ. ಹೆಚ್. ಮರೀಗೌಡ

ಪ್ರಸಾರಾಂಗ
ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು-560 056

TAMBULA CHARVANA : By Dr. M. H. Mari Gowda
Published by the Bangalore University, Bangalore.
PP. 38 + iv

ಪ್ರಕಾಶಕರು :

ಹೆಚ್. ಆರ್ ದಾಸೇಗೌಡ
ನಿರ್ದೇಶಕ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ
ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ
ಬೆಂಗಳೂರು-560056

ಪ್ರಕಟಣ ಸಹಾಯಕರು :

ಪುಂಡಲೀಕ ಹಾಲಂಬಿ

ಬೆಲೆ : **0.50 ಪೈಸೆ**

ಮುದ್ರಕರು :

ಅಶೋಕ ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್, ರಾಜಾಜಿನಗರ,
ಬೆಂಗಳೂರು-10

ಮುನ್ನುಡಿ

ಜನಸಾಮಾನ್ಯರನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಗಳು ಮುಟ್ಟುವ ಪ್ರಯತ್ನದ ಫಲವೇ ಪ್ರಚಾರೋಪನ್ಯಾಸಗಳು. ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಗಳು ಕೇವಲ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಕೇಂದ್ರಗಳಾಗದೆ ತನ್ನ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಜನತೆಯ ಶೈಕ್ಷಣಿಕ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಆಗು ಹೋಗುಗಳಲ್ಲಿ ಸಹ ಸಕ್ರಿಯವಾಗಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳುವುದು ಅವಶ್ಯಕ. ಸಾಮಾನ್ಯ ಜನತೆಯಲ್ಲಿ ಅರಿವಿನ ಸಿರಿಯನ್ನು ಹಂಚುವ ಹೊಣೆಯನ್ನು ಹೊತ್ತ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಗಳು ಜ್ಞಾನ ಪ್ರಸಾರದ ಕೇಂದ್ರಗಳಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿರುವ ಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾದದ್ದು ಪ್ರಚಾರೋಪನ್ಯಾಸಗಳು. ಈ ಪ್ರಚಾರೋಪನ್ಯಾಸಗಳು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯವನ್ನು ದಂತಗೋಪುರವಾಗದಂತೆ ತಡೆದು ಜನಸಾಮಾನ್ಯನ ಗುಡಿಸಲ ಬಾಗಿಲನ್ನು ತಟ್ಟುವಂತೆ ಮಾಡಿದೆ.

ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯವು ಕಳೆದ ಐದಾರು ವರ್ಷದಿಂದ ನಗರದ ಹಾಗೂ ಗ್ರಾಮಾಂತರ ಪ್ರದೇಶದ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಘ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಲೇಜುಗಳಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ವಿಷಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಹಲವಾರು ವಿದ್ವಾಂಸರಿಂದ ಪ್ರಚಾರೋಪನ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಏರ್ಪಡಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ಈ ಪ್ರಚಾರೋಪನ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಕಿರು ಹೊತ್ತಿಗೆಗಳಾಗಿ ಮುದ್ರಿಸಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯವು ಪ್ರಕಟಿಸುತ್ತಿದೆ. ಈ ಕಿರು ಹೊತ್ತಿಗೆಗಳ ಬೆಲೆ ಅತ್ಯಂತ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದ್ದು ಜನಸಾಮಾನ್ಯರು ಕೊಂಡು ಓದಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಡಾ॥ ಎಂ. ಹೆಚ್. ಮರೀಗೌಡರ "ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣ" ಕೃತಿಯು ಈ ಮಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಐವತ್ತೆರಡನೇ ಕೃತಿಯಾಗಿದೆ. ಈ

ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಲೇಖಕರು ಭಾರತದಾದ್ಯಂತ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲರೂ ಉಪಯೋಗಿಸುವ 'ತಾಂಬೂಲ' ದ ಬಗ್ಗೆ, ಅದರ ಪರಿಕರಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರವಾಗಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅಡಿಕೆ, ಎಲೆ, ಸುಣ್ಣ ಈ ಮೂರು ವಸ್ತುಗಳ ಮಿಶ್ರಣವೇ ತಾಂಬೂಲ. ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಲೇಖಕರು ಈ ಮೂರು ವಸ್ತುಗಳ ಇತಿಹಾಸ ಹಾಗೂ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಿ-ವಿಧಾನದ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಈ ಪುಸ್ತಕವು ಜನಪ್ರಿಯ ಕೃತಿಯಾಗುವುದರಲ್ಲಿ ಸಂಶಯವಿಲ್ಲ. ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಆಹ್ವಾನವನ್ನು ಮನ್ನಿಸಿ ಪ್ರಚಾರೋಪನ್ಯಾಸವನ್ನು ನೀಡಿ, ಈ ಉಪನ್ಯಾಸವನ್ನು ಪುಸ್ತಕ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬರೆದುಕೊಟ್ಟು, ಅದನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸಲು ಅನುಮತಿ ನೀಡಿರುವ ಡಾ॥ ಎಂ. ಹೆಚ್. ಮರೀಗೌಡರಿಗೆ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯವು ಋಣಿಯಾಗಿದೆ.

ಟಿ. ಆರ್. ಜಯರಾಮನ್
ಉಪಕುಲಪತಿ
ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ

ಪ್ರಸ್ತಾವನೆ

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕ್ರಿಯೆಗಳಿಗೂ, ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳಿಗೂ ಪದ್ಧತಿಗಳಿಗೂ ತನ್ನದೇಯಾದ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣದ ವಿಷಯದಲ್ಲಿಯೂ ಈ ಮಾತು ನಿಜ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವೇ ಅಲ್ಲದೆ, ಭಾರತಿಯರು ವಲಸೆ ಹೋದ ಎಲ್ಲ ಪೌರ್ವಾತ್ಯ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಜನರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತು ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಕೂಡ ವೀಳ್ಯ ಹಾಸು ಹೊಕ್ಕಾಗಿದೆ. ವೀಳ್ಯ ಭಾರತೀಯರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಒಂದು ಭಾಗ.

ವೀಳ್ಯ ಎನ್ನುವುದು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಅರ್ಥ ಪಡೆದಿದೆ. ಮೊದಲಿಗೆ ಇದಕ್ಕೆ ಎಲೆ (ವೀಳ್ಯದೆಲೆ) ಎಂದೇ ಅರ್ಥವಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈಗ ಆಧುನಿಕ ಬರಹಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ವೀಳ್ಯ ಎನ್ನುವುದು ಎಲೆ ಮತ್ತು ಅಡಿಕೆ ಎರಡಕ್ಕೂ ಅನ್ವಯಿಸುತ್ತದೆ. ಹಿಂದೂಸ್ತಾನಿಯಲ್ಲಿ 'ಪಾನದೇನಾ' ಅಂದರೆ ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಕೊಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಎಂದರ್ಥ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿಯೂ ತಾಂಬೂಲ ಕೊಡಿ ಎಂಬುದಕ್ಕೂ ಇದೇ ಅರ್ಥ. ತಾಂಬೂಲ ಬಳಕೆಯ ಉಗಮ ಪುರಾತನ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಅಳಿದು ಹೋಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಇತಿಹಾಸ ಪೂರ್ವದ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಅಡಗಿಹೋಗಿದೆ.

ವೀಳ್ಯದ ಪ್ರಧಾನ ಅಂಗಗಳು : ಅಡಿಕೆ, ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ಮತ್ತು ಸುಣ್ಣ. ತಾಂಬೂಲ ತ್ರಿಕೂಟದಲ್ಲಿ ಇವು ಮೂರು ಜತೆಗೂಡು-ವುದು ಅನಿವಾರ್ಯ. ಇದನ್ನು ಫಾರ್‌ಸ್ಟರ್ ಅವರು 'ತಾಂಬೂಲ ತ್ರಯ' ಎಂದು ಕರೆದಿದ್ದಾರೆ. ತಾಂಬೂಲದ ಜತೆ ಬಳಸುವ ಇನ್ನಿತರ ವಸ್ತುಗಳು ಕೇವಲ ಪರಿಕರಗಳು ಮಾತ್ರ.

ತಾಂಬೂಲದ ಬಳಕೆಯು ನಾಗರಿಕತೆ, ಆತಿಥ್ಯ, ಸಂಪ್ರ-ದಾಯ ಮತ್ತು ಹವ್ಯಾಸದ ಲಕ್ಷಣಗಳು ಅಲ್ಲದೆ ಊಟವಾದ ಬಳಿಕ ಬಾಯನ್ನು ಸುವಾಸನೆಗೊಳಿಸುವ ಅಭ್ಯಾಸ, ತಾಂಬೂಲದ ಬಳಕೆ ಬಗ್ಗೆ ಭಾಗಶಃ ಹಾಗೂ ದೋಷಪೂರ್ಣ ಅಂಶಗಳು ಆಧಾ-ರದ ಮೇಲೆ ಸಾಮಾನ್ಯ ಭಾವನೆ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣ ಭಾರತ, ಬರ್ಮಾ, ಶ್ರೀಲಂಕಾ, ಮಲಯ, ಇಂಡೋ-ನೇಸಿಯ, ಫಿಲಿಪ್ಪೈನ್ಸ್, ಪೆಸಿಫಿಕ್ ದ್ವೀಪಗಳು, ಚೀನ, ಇಂಡೋ ಚೀನ, ಸಯಿಂ, ಪೂರ್ವ ಆಫ್ರಿಕಾ, ಅರೇಬಿಯಾ ಮತ್ತು ಪರ್ಷಿ-ಯಾಗಳಲ್ಲಿಯ ಮೂರನೆ ಒಂದು ಭಾಗಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಜನರ ಅಭ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿದೆ,

ತಾಂಬೂಲವು ಕೋಟ್ಯಂತರ ಜನರ ಜೀವನ್ಮರಣದವರೆಗೆ, ಸುಖ–ದುಃಖಗಳಲ್ಲಿ, ಸವಾಲು ಗೌರವಗಳಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ನಿಕಟವಾಗಿ ಹೊಸೆದುಕೊಂಡಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಎಲ್ಲದೃಷ್ಟಿಯಿಂಲೂ ನೊಡುವುದು ಅಗತ್ಯ.

ತಾಂಬೂಲದ ಬಗ್ಗೆ ಹಿಂದಿನ ಲೇಖಕರ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ವೀಳ್ಯದೆಲೆ–ಅಡಿಕೆ ಬಗೆಗಿನ ಸಸ್ಯವಿಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ರಸಾಯನಿಕ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಯನ್ನೇ ಬದಿಗಿಟ್ಟು ನೋಡಿದಾಗ, ತಾಂಬೂಲದ ಬಗ್ಗೆ ಅನೇಕ ಐರೋಪ್ಯ ಬರಹಗಾರರು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿರುವ ಅಭಿಪ್ರಾಯ-ಗಳು ಮತ್ತು ಬರಹಗಾರರು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿರುವ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳು ಮತ್ತು ಬರಹಗಳು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ನಿಜವಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ತಾಂಬೂಲದ ಚರ್ವಣದ ಸಂಪ್ರದಾಯವನ್ನ ಉತ್ಪ್ರೇಕ್ಷೆ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲವೆ, ಪಾಶ್ಚಿಮಾತ್ಯರಿಗೆ ಅಸಹ್ಯ-

ವಾಗಿ ಕಂಡಿದೆ ಎಂದು ಚಿತ್ರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅವರು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿರುವ ಸಾಮಾನ್ಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯವನ್ನೇ ಕೈಗೊಳ್ಳಲು ದೋಷಯುಕ್ತ ಅಂಶಗಳೇ ಕಾರಣ. ಅದರ ಬಗ್ಗೆ ಇರುವ ಈ ಬರಹಗಳನ್ನು ಪರಿಭಾವಿಸಿದಾಗ ಕಂಡುಬಂದ ಅಂಶಗಳಿವು:

1) ಯಾವುದೇ ರೂಪದಲ್ಲಿ ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣದ ಪರಿಚಯವಿಲ್ಲದಿರುವುದು.

2) ಪೌರ್ವಾತ್ಯ ಜನರು ಮಾಡುವ ಯಾವುದೇ ಕೆಲಸ ವಿಚಿತ್ರ, ಕುತೂಹಲಕಾರಿ, ರಹಸ್ಯಮಯ ಹಾಗೂ ಧಾರ್ಮಿಕ ಸಂಬಂಧವುಳ್ಳದ್ದು ಎಂದು ಪೂರ್ವಭಾವಿಯಾಗಿ ತಳೆದ ಅಭಿಪ್ರಾಯದ ಮೇಲೆ ಕೈಗೊಂಡ ನಿರ್ಧಾರ.

3) ಪೌರ್ವಾತ್ಯ ಜನರ ಆಹಾರ ವಿಚಾರ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ತಿಳಿವಳಿಕೆಯ ಅಭಾವ.

ಹೀಗಾಗಿ ಯಾವುದೇ ಈ ಒಂದು ಕಾರಣವು ಗ್ರಂಥಕರ್ತನು ತನ್ನ ನಿರ್ಧಾರಕ್ಕೆ ಬಣ್ಣ ಕಟ್ಟಿ ಹೇಳಲು ಸಾಕು.

ತಾಂಬೂಲ ಬಳಕೆಗೆ ಕಾರಣವೇನೆಂಬುದು ಪುರಾತನ ಸಂಪ್ರದಾಯದಲ್ಲಿ ಮರೆಯಾಗಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಈ ಬಗ್ಗೆ ತನ್ನದೇ ಆದ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಬೇರೆ ಯಾರೊಬ್ಬರ ಅಭಿಪ್ರಾಯದಷ್ಟೇ ಉತ್ತಮ.

ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣ ವಾತಹರ, ಹಲ್ಲು ವಸಡನ್ನು ಗಟ್ಟಿ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ ಜೀರ್ಣಕ್ಕೆ ಸಹಕಾರಿ, ಬಾಯಿಯ

ದುರ್ಗಂಧ ನಿವಾರಿಸುತ್ತದೆ. ಊಟವಾದ ಮೇಲೆ 'ಏನನ್ನಾದರೂ ತಿನ್ನಬೇಕೆನ್ನುವ ಚಪಲ ತೀರಿ ಅಥವಾ ನಿದ್ರಾ ಜನಕ ವಸ್ತು ಸೇವನೆಯ ಅಭ್ಯಾಸಕ್ಕೆ ತಡೆ—ಇವು ಪೌರ್ವಾತ್ಯರು ಕೊಡುವ ಕಾರಣಗಳು.

ತಾಂಬೂಲದ ಬಗ್ಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಹಿಂದಿನ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲೊಂದಾದ 'ಭಾರತೀಯ ಹಿತೋಪದೇಶ'ವು ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣದ ಹದಿ-ಮೂರು ಗುಣ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಸಾರುತ್ತದೆ. ಅದೆಂದರೆ :

1) ದುರ್ಗಂಧ ನಿವಾರಣೆ

2) ಶ್ಲೇಷ್ಮವನ್ನು ಹೊರಹಾಕುತ್ತದೆ. ಕ್ರಿಮಿಗಳನ್ನು ಹೊರದೂಡುತ್ತದೆ. ಬಾಯನ್ನು ಸುವಾಸನೆ ಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ, ಆಹಾರ ಜೀರ್ಣಕ್ಕೆ ಸಹಕಾರಿ, ಇದು ಹುಳಿ ಕಹಿ ಉಪ್ಪು ಸಿಹಿಯ ರುಚಿ, ಶಾಖೋತ್ಪತ್ತಿ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಹೊಟ್ಟೆ ಕಟ್ಟಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಬಯಕೆಯನ್ನು ಉದ್ರೇಕಿಸುತ್ತದೆ. ಅದು 'ಆರೋಗ್ಯ-ದಾಯಕ' ಎಂದು ಮಾರ್ಕೋಪೋಲೋ ಅವರು ತಾಂಬೂಲದ ಬಗೆಗೆ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ನನ್ನ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಹೊಳೆಯುವಂಥ ಒಂದು ಕಾರಣವೆಂದರೆ : ಕೇವಲ ಸುಮಾರು 300 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಕಾಫಿ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಗೆ ಬಂತು; ಚಹ ಇದಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಮುಂಚೆ ಬಂದಿರಬಹುದು. ಹೀಗಿದ್ದರೂ ಸಹ ಈ ಪಾನೀಯಗಳೆ-ರಡೂ ಜನರ ಊಟದ ಅಂಗವಾಗಿಲ್ಲ. ಭೋಜನಕೂಟ ಅಥವಾ ಔತಣಕೂಟಗಳಲ್ಲಿ ಊಟದ ಕೊನೆಯ ಮುಕ್ತಾಯ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಅನ್ನ ಅಥವಾ ಮೊಸರನ್ನ ಅಥವಾ ಸಿಹಿಯಿಂದ ಭೋಜನ ಎಷ್ಟೇ ರುಚಿಕರವಾಗಿರಲಿ, ಬಾಯಿಯಲ್ಲೂ ಉಂಟಾದ ಮಧುರ ವಾಸನೆ

ಬಾಯಿ ತೊಳೆದುಕೊಂಡಾಗ ಹೋಗಿ ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಊಟದ ಬಳಿಕ ಹಾಗೂ ಬಾಯಿ ತೊಳೆದುಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಬಾಯಿಯನ್ನು ಸುವಾಸನೆಗೊಳಿಸಲು ತಾಂಬೂಲ ಅಡಿಕೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಭಾರತದೆಲ್ಲೆಡೆಯಲ್ಲೂ ಕಂಡು ಬರುವುದು ಅತ್ಯಂತ ಸರ್ವಸಾಮಾನ್ಯ ಸಂಗತಿ. ಸುಮಾರು 400 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಗ್ರೇಷಿಯಾ ಡಾಜರ್ಟಾ ಈ ಅಭ್ಯಾಸವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದ್ದರು.

"ಭಾರತೀಯರು ದುರ್ಗಂಧವನ್ನು ಸಹಿಸುವುದಿಲ್ಲ; ಆದ್ದರಿಂದ ಊಟವಾದ ಬಳಿಕ ತಾಂಬೂಲವನ್ನು ಸವಿಯುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಅವರು ಗುರುತಿಸಿದ ಅಂಶ. ಮೀನನ್ನು ತಿಂದಾಗ ಅದರ ದುರ್ವಾಸನೆ ಹೋಗಲಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ವೀಳ್ಯ ಸೇವಿಸುತ್ತೇವೆ ಎಂಬುದು ಅನೇಕ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಹೇಳುವ ಮಾತು. ತಾಂಬೂಲ ಹಾಕುವವರ ಉಸಿರು ಸುವಾಸನೆಯಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ" ಎಂಬುದು ಫಾರಸ್ಟರ್ ಬರೆದ ಮಾತು.

17 ನೇ ಶತಮಾನದ ಆರಂಭದವರೆಗೆ ಎಲ್ಲ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲೂ ರುಚಿಗಾಗಿಯೇ ತಾಂಬೂಲ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಈಗಲೂ ಬಹುಪಾಲು ಅದನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದು ರುಚಿಗಾಗಿಯೇ. ತಾಂಬೂಲದಿಂದ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಉಂಟಾಗುವ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಬಾಯಿ ಮುಕ್ಕಳಿಸುವುದರಿಂದ ತೊಳೆಯಬಹುದು. ಅಲ್ಲದೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದ ಮೇಲೆ ಯಾವ ಬಣ್ಣದ ಕಲೆಯೂ ಇರುವದಿಲ್ಲ.

16 ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪಿನ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದರು. ಇದರ ಬಳಿಕ 17 ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಭಾರತ ಮತ್ತು ಚೀನಾದಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ

ಹರಡಿತು. ಅಲ್ಲದೆ ವೀಳ್ಯದೆಲೆ, ಅಡಿಕೆ ಸುಣ್ಣದ ಜತೆಗೆ ಹೊಗೆ-ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಸೇವಿಸುವ ಹೊಸ ಪದ್ಧತಿ ಬಳಕೆಗೆ ಬಂದಿತು. ಹೊಗೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಜತೆಯ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಅದರ ಪರಿಣಾಮವ-ನ್ನಾಗಿಯೇ ಬಾಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲಾಗುವುದಲ್ಲದೆ–ಅದನ್ನು ತಿನ್ನು-ವುದಾಗಲಿ, ನುಂಗುವುದಾಗಲಿ ಇಲ್ಲ. ಬಾಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ರಸ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಕೂಡಲೆ ಆಗಿಂದಾಗ್ಯೆ ಅದನ್ನು ಉಗಳಲಾಗುವುದು. ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪಿನ ಜೊತೆಗೆ ಜಗಿದ ತಾಂಬೂಲ ಬಾಯಲ್ಲಿಯೇ ಇರು-ವುದು. ಆದರೆ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪಿನ ಪರಿಣಾಮ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಹೋದ ಬಳಿಕ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಹೊರಕ್ಕೆ ಉಗುಳಲಾ-ಗುವುದು. ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣವನ್ನು ರಸ್ತೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಸಹ್ಯರೀತಿ-ಯಲ್ಲಿ ಉಗುಳಿ ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಕಲೆ ಉಂಟು ಮಾಡಿರುವುದನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣ ಮಾಡುವವರ ಹಲ್ಲುಗಳ ಕಪ್ಪಾಗಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಅವರು ಸರಿಯಾಗಿ ಬಾಯಿ ಹಲ್ಲು ತೊಳೆಯದಿರುವುದೇ ಕಾರಣ. ಈ ರೀತಿಯ ಚರ್ವಣದಲ್ಲಿ ವೀಳ್ಯೆಯ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ಜತೆ ಪರಿಕರ ಮಾತ್ರ. ಚರ್ವಣ ಮಾಡುವವರು, ಕೀಳುದರ್ಜೆಯ ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ರುಚಿ ಹಾಗೂ ಸುವಾಸನೆಗಾಗಿ ಬಹುಮಂದಿ ಬಳ-ಸುವ ತಾಂಬೂಲದ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ಉಪಯೋ-ಗಿಸುವ ಜನ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ.

ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪಿನ ಬಳಕೆ ಪರಿಚಯವಾಗುವ ಮುನ್ನ ತಾಂ-ಬೂಲವನ್ನು ಅಗಿದು, ತಿನ್ನಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅದನ್ನು ಉಗುಳುವುದು ಅಪರೂಪವಾಗಿತ್ತು. ಕಾಚು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದವರೂ ಕೂಡ ಮೊ-ದಲು ಬಂದ ರಸವನ್ನು ಉಗುಳುತ್ತಿದ್ದರೇ ಹೊರತು, ಉಳಿದ

ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನುಂಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದನ್ನು ಗ್ರೇಷಿಯ ಹಾಜರ್ರಾ ಗಮನಿಸಿದ್ದು, ಅವರು ಹೇಳುವ ಮಾತು. "ಇಂಥ ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣದಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಬಂದ ರಸವನ್ನು ಉಗುಳುತ್ತಿದ್ದರು... ಆದರೆ ಕೆಲವರು ಈ ರಸವನ್ನು ಉಗಳದೆ ಅದನ್ನೆಲ್ಲಾ ಆಗಿದು ಅದರ ಜತೆಗೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಎಲೆಯನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದರು."

ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣದಲ್ಲಿ ಒಂದಲ್ಲೊಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಸುಮಾರು 30 ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ (ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ಹೊರತು), ಸಸಾರಜನಕ ಕ್ಷಾರದ್ರುವ್ಯ (ಆಲ್ಕಲಾಯ್ಡು) ಇದೆ. ಅರಿಕೋಲೈನ್ $C_6H_{11}O_2N$ (ಸುಮಾರು ಶೇ. 0.1ರಷ್ಟು) ಸಸಾರಜನಕ ಕ್ಷಾರದ್ರುವ್ಯದ ಜೊತೆಗೆ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತೇವಾಂಶವು ಶೇ. 31.3, ಪ್ರೋಟೀನ್ ಶೇ. 4.9 ಕೊಬ್ಬು ಶೇ. 4.4, ಶರ್ಕರ ಪಿಷ್ಟಾದಿಗಳು, ಶೇ. 47·2, ಖನಿಜ ಶೇ. 1.0, ಸುಣ್ಣ ಶೇ. 0.5, ರಂಜಕ ಶೇ. 0.13, ಕಬ್ಬಿಣ ಶೇ. 100ಕ್ಕೆ 1.5 ಮಿಲಿಗ್ರಾಂ; ಶುದ್ಧ ಮಾಡಿದ ಅಡಿಕೆ ಅತ್ಯುನ್ನತ ದರ್ಜೆಯದೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಶುದ್ಧೀಕರಣ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಅದರ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ರುಚಿ ಸುಧಾರಿಸುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಅದರಲ್ಲಿಯ ಟ್ಯಾನಿಕ್ಆಮ್ಲ ಮತ್ತು ಅಂಟು ದ್ರುವವನ್ನು ತಗ್ಗಿಸುತ್ತದೆ. ಕಚ್ಚಾ ಕಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಟ್ಯಾನಿಕನ ಶೇ· 21.6 ರಿಂದ ಶೇ. 30.2 ರಷ್ಟಿದ್ದರೆ ಶುದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಶೇ. 8.6 ರಿಂದ ಶೇ. 15.1 ರಷ್ಟಿರುತ್ತದೆ. ಉತ್ತರ ಭಾರತಕ್ಕಿಂತ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಶುದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಅಡಿಕೆ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚು.

ಭಾರತಿಯ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆಮರ ಹಾಗೂ ಹಂಬವನ್ನು ನಾನಾ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ವರ್ಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಡಿಕೆ ಮರವನ್ನು

"ಸ್ವರ್ಗದಿಂದ ಬಂದ ಬಾಣ" ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ. ಆಡಿಕೆ ಮರ ಮತ್ತು ಹಂಬವನ್ನು ತಾಳ್ಮೆಯ ಶಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಸೌಂದರ್ಯದ ಸಂಕೇತವಾಗಿ ಕವಿಗಳು ಚಿತ್ರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಇತಿಹಾಸ-ಸಸ್ಯವಿಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ವ್ಯವಸಾಯ

ಅಡಿಕೆಮರ : ಅರಿಕ ಕಾಚು

'ಅರಿಕ' ಎಂಬ ಸಸ್ಯ ಜಾತಿ ಹೆಸರು ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತೀಯ ಮೂಲದ್ದು; ನಾಯರುಗಳಲ್ಲಿ ಅರಿಕ 'ಎಂದರೆ' ಕುದುರೆ ಸವಾರ ಎಂದರ್ಥ. ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಮರವನು 'ಅಡಿಕೆ ಮರ' ಎಂದೂ ಅದರ ಕಾಯನ್ನು ಅಡಿಕೆ ಎಂದೂ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಕಾಚು ಎಂಬುದರಿಂದ ಅರಿಕ ಕಾಚು ಬಹುಶಃ ರೂಪಗೊಂಡಿರಬಹುದು ಕಾಚು ಎಂದರೆ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ 'ಕಠಿಣವಸ್ತು' ಎಂದರ್ಥ.

ಅಡಿಕೆಮರ ಯಾವ ದೇಶದಿಂದ ಬಂದದ್ದು ಎಂಬುದು ಖಚಿತವಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಏಷ್ಯದ ಎಲ್ಲ ಉಷ್ಣ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಹಿಂದೂ ಮಹಾಸಾಗರದ ದ್ವೀಪಗಳು ಹಾಗೂ ಉತ್ತರ ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣಪೆಸಿಫಿಕ್ ಮಹಾಸಾಗರಗಳ ದ್ವೀಪಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಬೆಳೆಯುವುದೇ ಕಾರಣ (ಭೂಪಟ ನೋಡಿ). ಪೌರ್ವಾತ್ಯರಾಷ್ಟ್ರ-ಗಳಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಭಾಷೆಗಳಿವೆಯೋ ಅಷ್ಟು ಹೆಸರುಗಳು ಇದಕ್ಕೆ ಇವೆ. ಅಡಿಕೆ ವ್ಯವಸಾಯವಿರುವ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ತಾನೆತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆದಿರುವುದು ಎಲ್ಲೂ ಕಂಡು ಬಂದಿಲ್ಲ. ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ನಾನಾ ವಿಧಗಳಿರುವುದು ಅದಕ್ಕೆ ವಿಭಿನ್ನ ಹೆಸರುಗಳಿರುವುದು ಹಾಗೂ ಎಲ್ಲಾ ತಾನೇ ತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆದಿರುವುದು ಅದರ ಪುರಾತನವನ್ನು ಸೂಚಿಸಿದರೂ ಅದರ ಮೂಲ ಯಾವುದೆಂಬುದು ಬಗೆಹರಿಯದ ಸಮಸ್ಯೆ. ಅಡಿಕೆ ಮರ ಯಾವದೇಶದಿಂದ ಬಂದದ್ದು ಎಂಬ ಬಗ್ಗೆ

ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಭಿನ್ನಾಭಿಪ್ರಾಯಗಳನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮಾರಿಷಸ್, ಅಡಿಕೆ ಮರದ ಮೂಲ ನೆಲೆಯಲ್ಲ. ಬಹುಶಃ ಸುಂಡಾದ್ವೀಪ ಅದರ ಮೂಲ ನೆಲೆ ಇರಬಹುದು. ಇದು ಮಲೆಯಾದಿಂದ ಬಂದದ್ದು ಎಂಬುದು ಬ್ಲೂಂ, ಬ್ರೈಟಿಪಂಡಕ ಮತ್ತು ರಿಡ್ಲೆ ಭಾವನೆ. ಆದರೆ ಮಿಕೆಲ್ ಮತ್ತು ಬ್ಲಾಂಕೋ ಅವರು ಈ ಭಾವನೆಯನ್ನು ಒಪ್ಪುವುದಿಲ್ಲ. ಮಲಬಾರ (ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತ) ಅಟ್ಟಪಾಡಿ ಕಣಿವೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಮರವನ್ನು ಕಂಡುದಾಗಿ ಪೆಷರನಿಂದ ತನಗೆ ಪತ್ರ ಬಂದಿರುವುದಾಗಿ ಬ್ಲೇಲರ್ ಹೇಳಿಕೆ. ಆ ಕಣಿವೆಯ ದಟ್ಟ ಅರಣ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಮರ ತಾನೇ ತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಇವರೆಲ್ಲರಿಗಿಂತ ಬಿಕ್ಕಾರಿ ನೀಡುವ ವಿವರಣೆ ನ್ಯಾಯ ಸಮ್ಮತವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಅರಿಕಾ ಕಾಚು ಮತ್ತು ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡಿ ಬೆಳೆಸಿದ ಅಡಿಕೆಮರವೂ ಒಂದೇ ಎಂಬುದು ಅವರ ಭಾವನೆ. ಈ ದರ್ಜೆಯ ಮರ ಫಿಲಿಪ್ಪೀನ್ಸ ಬಿಟ್ಟರೆ ಬೇರೆಲ್ಲೂ ತಾನೇ ತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಜಾತಿಯ ಅಡಿಕೆ ಮರದ ಫಿಲಿಪ್ಪೀನ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ತಾನೇ ತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಬೆಳಸದ ಮರಕ್ಕೂ ಇದಕ್ಕೂ ಒಂದೇ ತೆರನಾದ ಹೋಲಿಕೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಸಾಕ್ಷ್ಯಾಧಾರಗಳ ಮೇಲೆ ಬೆಳೆಸಿದ ಅಡಿಕೆ ಮರದ ಜಾತಿ ಬಹುಶಃ ಫಿಲಿಪ್ಪೀನ್ಸ್ ಮೂಲದ್ದು ಎಂಬುದು ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

ಅಡಿಕೆ ಮರ ದಪ್ಪವಲ್ಲದ ತೆಳ್ಳನೆಯ ಸುಂದರ ಮರ. ಬಲವಾದ ದುಂಡಾದ ಕಾಂಡ. ನೆತ್ತಿಯ ಮೇಲೆ ಸುತ್ತಲೂ ಎಲೆಗಳು ನೀಳವಾದ ಕಂಬದಾಕಾರವಾದ ಒಂದು ಬೂದು ಬಣ್ಣದ ಬುಡದ ಈ ಮರ ಅರವತ್ತು ಅಡಿಗಳಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಎತ್ತರ ಬೆಳೆ-

ಯುತ್ತದೆ. ಬುಡದಿಂದ ಹಿಡಿದು ಮರದ ನೆತ್ತಿಯವರೆಗೆ ಎಲೆಗಳು ಉದುರಿಹೋದಡೆ ವೃತ್ತಾಕಾರದ ಗುರುತುಗಳಿರುತ್ತದೆ. ಎಲೆಗಳ ಉದ್ದ ನಾಲ್ಕರಿಂದ ಆರು ಅಡಿ. ಎಲೆಯ ಕೆಳಭಾಗ ಅಗಲವಾಗಿದ್ದು ಉದುರುವ ಮುನ್ನ ಕಾಂಡವನ್ನು ಮುಚ್ಚಿರುತ್ತೆದೆ. ಎಲೆಯ ಮೇಲ್ಭಾಗದ ಕಿರುಭಾಗ ಮರದ ನೆತ್ತಿಯ ಮೇಲೆ ನೇರವಾಗಿ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ.

ಉದುರಿದ ಒಣ ಎಲೆಗಳ ಕಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿ ಎಲೆಗಳ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಾಂಡದ ಮೇಲೆ ಹೂವುಗಳು ಇರುತ್ತವೆ. ಹೂಗೊಂಚಲು ಉಪಪತ್ರದಿಂದ ಮುಚ್ಚಲ್ಪಟ್ಟಿರುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಗಂಡು ಮತ್ತು ಹೆಣ್ಣು ಹೂವುಗಳು ಇರುತ್ತವೆ. ಅಡಿಕೆ ಹಣ್ಣು ಕಾಂಡಾಕಾರವಾ-ಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದು ಎರಡು ಅಂಗುಲದಷ್ಟು ದಪ್ಪ ಹಾಗೂ ಎರಡು-ವರೆ ಅಂಗುಲದಷ್ಟು ಉದ್ದವಿರುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಾಗುವಮುನ್ನ ಅದು ಹಚ್ಚ ಹಸುರಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಪೂರ್ಣ ಹಣ್ಣಾದಾಗ ಕಿತ್ತಳೆ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತದೆ. ಬೀಜಕೋಶ ನಾರು ಹಾಗೂ ಹೊಟ್ಟಿ-ನಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಬೀಜ ಅಥವಾ ತಿರುಳು ಅದೇ 'ಅಡಿಕೆ'. ಅದನ್ನೇ ತಿನ್ನಲು ಬಳಸುವುದು ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಅಥವಾ ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಅಡಿಕೆಯ ಒಂದು ಕೊನೆಯಲ್ಲಿಯ ಚಿಕ್ಕ ತೊಟ್ಟು ಕಳಚಿ ಬೀಳುತ್ತದೆ. ಬೇಯಿಸದ ಅಡಿಕೆ ಬೂದು–ಕಂದು ಬಣ್ಣವಿರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಹೋಳು ಮಾಡಿದಾಗ ಕೆಲವು ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಗೆರೆಗಳು ಕಾಣುತ್ತವೆ. ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವಿಧಗಳಿವೆ. ಅನೇಕ ಉತ್ತಮ ದರ್ಜೆಯ ಅಡಿಕೆಗೆ ಸ್ಥಳೀಯ ಹೆಸರುಗಳಿದ್ದು ದೇಶಾದ್ಯಂತ ಖ್ಯಾತಿಗೊಂಡಿವೆ.

ಅಡಿಕೆ ಮರಗಳನು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ತೆಂಗು, ಬಾಳೆ, ಕಿತ್ತಳೆ, ನಿಂಬೆ, ಮಾವು, ಸೀಬೆ ಹಾಗೂ ಇನ್ನಿತರ ಆರ್ಥಿಕ ಲಾಭದ ಮರಗಳ ಜತೆಗೆ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಕಡಲ ತೀರದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇದರ ಭೋಗವಾದ ಬೆಳೆಗೆ ಉಷ್ಣವಲಯದ ವಾತಾವರಣ ಆಗತ್ಯ. ತೆಂಗು ಬೆಳೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳೇ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಈ ಬೆಳೆಗೂ ಅಗತ್ಯ.

ಭಾರಿ ಮಳೆ ಬೀಳುವ ಅಥವಾ ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯವಿರುವ ಉಷ್ಣವಲಯದಲ್ಲಿ ಇದರ ಬೆಳೆ ಹುಲುಸು. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ನೆರಳಿನ ಆಸರೆ ಬೇಕು. ಅನಾವೃಷ್ಟಿ ಉಂಟಾದರೆ ಬೇಗ ಹಾನಿ-ಗೀಡಾಗುತ್ತದೆ. ಭಾರತದ ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿ ಮತ್ತು ಶ್ರೀಲಂಕಾದ ಕೆಂಪು ಜೋಡಿ ಮಣ್ಣು ನೆಲದಿಂದ ಹಿಡಿದು ಪೂರ್ವ ಕರಾವಳಿಯ ಡಖನ್ ಪ್ರಸ್ಥಭೂಮಿ, ಬಂಗಾಳ ಮತ್ತು ಅಸ್ಸಾಮಿನ ಮೆಕ್ಕಲು ಮಣ್ಣು (ಮರಳು ಮಣ್ಣು) ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿಯಂಥ ನಾನಾ ರೀತಿಯ ನೆಲದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಬರ್ಮ, ಸಯಿಂದ, ಇಂಡೋ–ಚೀನ, ಚೀನ, ಫೆಸಿಫಿಕ್ ಸಾಗರದ ಉತ್ತರ ದಕ್ಷಿಣ ದ್ವೀಪಗಳಲ್ಲೂ ಇದು ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ.

ನೆರಳಿನ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಇದರ ಸಸಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅನಂತರ ಎರಡು ಮೂರು ವರ್ಷದ ಸಸಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಅದನ್ನು ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ನಾಟಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೀಜಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ 6 ರಿಂದ 8 ಅಡಿ ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತಿ ಬೆಳೆಯಲಾ-ಗುತ್ತದೆ. ಬಂಗಾಳದಲ್ಲಿ 'ಎರಿತ್ರಿನಾ ಇಂಡಿಕಾ' ದ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಬೀಜವನ್ನು ಬಿತ್ತಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಡಿಕೆ ಸಸಿ ಬೆಳೆದು ಬಂದ ಮೇಲೆ

'ಎರಿತ್ರಿನಾ ಇಂಡಿಕಾ' ಗಿಡವನ್ನು ಕಡಿದು ಹಾಕಿ, ಅದರ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಬೀಜ ಬಿತ್ತಲಾಗುತದೆ. 7-8 ವರ್ಷಗಳ ಬಳಿಕ ಮರ ಫಲ ಬಿಡಲಾರಂಭಿಸುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಮರಗಳಲ್ಲಿ 15–20 ವರ್ಷ-ಗಳ ನಂತರ ಪೂರ್ಣ ಫಲಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ. 30 ರಿಂದ 60 ವರ್ಷ-ಗಳವರಿಗೂ ಫಲಕೊಡುತ್ತದೆ. ಒಳ್ಳೆಯ ನೆಲ ಹಾಗೂ ಉತ್ತಮ ಬೇಸಾಯದಲ್ಲಿ ಮರ ನೂರು ವರ್ಷಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಬದುಕುತ್ತದೆ.

ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ಹಂಬು ಪೈಪರ್ ಬೀಟಲ್

"ಪೈಪರ್" ಎಂಬ ಹೆಸರು ಬಹುಶಃ ಸಂಸ್ಕೃತದ ಪದ. ಪಿಪ್ಪರಿ (ಮೆಣಸು) ಎಂಬುದರಿಂದ ರೂಪ ನಿಷ್ಪತ್ತಿ ಪಡೆದಿರಬ-ಹುದು. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಮಲೆಯಾಳಿ ಭಾಷೆಯಿಂದಲೂ ಈ ಹೆಸರು ಬಂದಿರಬಹುದೆಂದು ಕಾಣಬರುತ್ತದೆ. ಅಡಿಕೆ ಮರದಂತೆ ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ಹಂಬಿಗೂ ಭಾರತೀಯ ನಾನಾ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ವಿಭಿನ್ನ ಹೆಸರುಗಳಿವೆ. ವೀಳ್ಯದ ಮೂಲ ನೆಲೆ ಬಹುಶಃ ಜಾವಾದಿರಬ-ಹುದು ಎಂದು ಭಾವಿಸಲಾಗಿದೆ ದಕ್ಷಿಣಭಾರತ, ಶ್ರೀಲಂಕಾ ಮತ್ತು ಮಲಯವು ಇದರ ಮೂಲನೆಲೆ ಎಂಬುದು ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರ ಭಾವನೆ.

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪ್ರವಾಸ ಮಾಡಿದ ಮಾರ್ಕೋಪೋಲೋ ಮದರಾಸಿನಲ್ಲಿ ಈ ಎಲೆಕಂಡರಂತೆ. ಇಬನ್ ಬುಟುಲಾ ಇದನ್ನು 'ದ್ರಾಕ್ಷಿಬಳ್ಳಿಯಂತೆ ಬೆಳೆಯುವ ಗಿಡ' ಎಂದು ವರ್ಣಿಸಿದ್ದಾನೆ. ತೆಂಗಿನ ಮರದ ಬಳಿ ಬಿದಿರಿನ ಚಪ್ಪರದ ಮೇಲೆ ಈ ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ಹಂಬನ್ನು ಹಬ್ಬಿಸಲಾಗುತ್ತಬೆಯಲ್ಲದೆ, ಅದು ಹಬ್ಬಿಕೊಂಡು

ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಈ ಬಳ್ಳಿ ಹಣ್ಣು ಬಿಡುವುದಿಲ್ಲ. ಇದರ ಎಲೆಯನ್ನೇ ತಿನ್ನಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಭಾರತ, ಶ್ರೀಲಂಕಾ ಮತ್ತು ಮಲಯದಲ್ಲಿ ಇದರ ಬೆಳೆ ಹೆಚ್ಚು.

"ತಾಂಬೂಲ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಭಾರತೀಯ ಅಭ್ಯಾಸ" ಎಂದು ಈ ಎಲೆ ಬಗ್ಗೆ ಮಾರ್ಕೋಪೋಲೋ ಹೇಳುವ ಮಾತು. ಶ್ರೀಮಂತರು ಹಾಗೂ (ಹಿಂದಿನ) ರಾಜ ಮಹಾರಾಜರುಗಳು ಈ ಎಲೆಯ ಜತೆಗೆ ಇನ್ನಿತರ ಸುವಾಸನೆಯುಕ್ತ ವಸ್ತುಗಳು ಪಚ್ಚೆ ಕರ್ಪೂರ ಹಾಗೂ ಸುಣ್ಣ ಸೇರಿಸಿ ಸವಿಯುತ್ತಾರೆ" ಎಂದು ಆತ ಬರೆದಿದ್ದಾನೆ. ಅನೇಕ ಮಂದಿ ಐರೋಪ್ಯ ಪ್ರವಾಸಿಗರು ವಿಳ್ಯದೆಲೆ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಎಲೆಯ ಉಪಯೋಗ ಕುರಿತು ಗ್ರೇಷಿಯ ಡಾಓರ್ಟಾ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾನೆ: "ಭಾರತೀಯರು ಬಲಗೈಯ ಹೆಬ್ಬೆರಳಿನ ಉಗುರನ್ನು ಉದ್ದವಾಗಿ ಬೆಳೆಸುವುದು ಎಲೆಯ ಮಧ್ಯದ ನಾರನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದಕ್ಕಾಗಿ" ಎಂದು ಆತ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಎಲೆ ಹಸಿರಾಗಿ ಎಳೆಯದಾಗಿದ್ದಾಗ ತಾಂಬೂಲ ಹಾಕಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ಹಂಬು ಎಲ್ಲ ಋತುಮಾನ ಕಾಲದಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಸುರಳಿ ಬಳ್ಳಿಗೆ ಅಡಿಕೆ ಮರ, ಎರಿತ್ರಿನಾ, ಸಸ್ಬೇನಿಯ ಮರಗಳ ಆಸರೆಬೇಕು. ಹೃದಯಾಕಾರದ ಈ ಎಲೆ ತೆಳುಹಸಿರಿನಿಂದ ಹಚ್ಚ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣವಿರುತ್ತದೆ. ಎಲೆಯ ಹಿಂದೆ 5–7 ರವರೆಗೆ ನಾರುಗಳಿರುತ್ತವೆ.

ಹೆಚ್ಚು ಮುತುವರ್ಜಿ ಇಟ್ಟು ಬೆಳೆಸುವ ಸಸ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಈ ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ಹಂಬಿಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚು ಸೂಕ್ಷ್ಮಗಮನ ಕೊಡುವುದು ಆಗತ್ಯ. ಈ ಹಂಬಿಗೆ ಬೆಳೆಗಾರರು ಕೊಡುವ ನಿಗಾವನ್ನು ಬೇರೆ

ಯಾವ ಸಸ್ಯಕ್ಕೂ ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ. ವೀಳ್ಯದೆಲೆಯನ್ನು ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲು ಅದರ ಅಗತ್ಯವಾದ ಪೂರ್ಣಜ್ಞಾನವಿರಬೇಕು.

ಈ ಬಳ್ಳಿಗೆ ಹಬ್ಬಲು ಬಲವಾದ ಚಪ್ಪರ, ಹಸಿರು ಗೊಬ್ಬರ, ತೆಳು ಬೆಳಕು ಇರುವಂಥ ನೆರಳಿನ ಸುರಕ್ಷಿತ ಆಶ್ರಯಬೇಕು. ಜೋರುಗಾಳಿ ಇರಬಾರದು. ತೇವಾಂಶ ಸದಾ ಒಂದೇ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿರಬೇಕು. ಉಷ್ಣಾಂಶವೂ ಅಷ್ಟೆ. ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೂ ಗೊಬ್ಬರ ಕೊಡಬೇಕು. ಭಾರತದ ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಹುಲ್ಲು ಗವಾಸೆಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಹಂಬನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಡಿಮೆ ಬೆಳಕು ಬೀಳುವಂತೆ ಚಪ್ಪಟೆಯಾದ ಹುಲ್ಲಿನ ಮೇಲ್ಹಾವಣಿ ಇರುತ್ತದೆ.

ನಾನಾ ದರ್ಜೆಯ ಅಡಿಕೆಗಳಿರುವಂತೆ ನಾನಾ ದರ್ಜೆಯ ಎಲೆಗಳಿವೆ. ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ಬೆಳೆಯುವ ವಿಧಾನ ಸ್ಥಳದಿಂದ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾಗುತ್ತದೆ. ಬಳಕೆದಾರ ಈ ಎಲೆ ಬೆಳೆಯುವುದು ಅಪರೂಪ. ಇದಕ್ಕೂ ತಜ್ಞಜ್ಞಾನ ಅಗತ್ಯವಿರುವುದೇ ಕಾರಣ. ಆದ್ದರಿಂದ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಗಾರರು ಬೆಳೆದ ಈ ಎಲೆ ಬಳಕೆದಾರನನ್ನು ಮುಟ್ಟಲು ದೂರ ಪ್ರಮಾಣ–ಅಂದರೆ ನಗರ ಮತ್ತು ಪಟ್ಟಣಗಳಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತದೆ.

ಕೊಯಿಲು ಮತ್ತು ಸಿದ್ಧತೆ

ಹೂವಿನಿಂದ ಹಿಡಿದು ಹಣ್ಣಾಗಿ ಕೊಯಿಲಿಗೆ ಬರಲು 9 ರಿಂದ 10 ತಿಂಗಳ ಕಾಲಬೇಕು. ವರ್ಷವಿಡೀ ಸರ್ವಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹೂವು ಬಿಡುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಕೊಯಿಲು ಆಗಸ್ಟ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾಗಿ ಜನವರಿವರೆಗೂ ಮುಂದುವರಿಯುತ್ತದೆ. ಕೊಯಿಲಿನ ಪ್ರಮುಖ ಕಾಲ ಅಕ್ಟೋಬರ್, ನವಂಬರ್ ಅವಧಿ.

ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಲು ಪೂರ್ಣಹಣ್ಣಾಗುವ ಮುನ್ನವೇ ಅದನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುವುದು. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ಕಿತ್ತಳೆ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿದ ಕೂಡಲೇ ಅದನ್ನು ಕೊಯ್ಯಲಾಗುವುದು. ಕಚ್ಚಾ ಅಡಿಕೆ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಎಲ್ಲ ಕಾಯಿಗಳೂ ಪೂರ್ಣ ಕಿತ್ತಾಳೆ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುವವರೆಗೂ ಮರದಲ್ಲಿಯೇ ಬಿಡಲಾಗುವುದು.

ಅಡಿಕೆ ಕೊಯ್ಯುವ ವಿಧಾನ ತುಂಬಾ ಕುತೂಹಲಕಾರಿ. ಮರದಿಂದ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಮರ ಹತ್ತಿ ಕೊಯ್ಯುವ ಪರಿಶ್ರಮ ಉಳ್ಳ ಜನರಿರುತ್ತಾರೆ. ಅವರು ಅದೇ ಕಸಬುದಾರರು. ಮರಹತ್ತಲು ಎರಡು, ಎರಡುವರೆ ಅಡಿ ಉದ್ದದ ಹಗ್ಗ ಅಥವಾ ಬಾಳೆಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಸಂಖ್ಯೆ 8 ರ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಗಂಟು ಹಾಕುವರು. ಈ ಹಗ್ಗದಲ್ಲಿಯ 8 ರ ಆಕಾರದ ಸುಳಿಯಲಿ ಮರ ಹತ್ತುವವನು ತನ್ನ ಕಾಲುಗಳನ್ನು ಇಡುವನು, ಮರಹತ್ತಿದಾಗ ಹಗ್ಗದ ಸಹಾಯದಿಂದ ಮರವನ್ನು ಕಾಲುಗಳಿಂದ ಹಿಡಿದುಕೊಳ್ಳುವನು. ಕೈಗಳಿಂದ ಮರವನ್ನು ಹಿಡಿದು ಮೇಲೇರಿದಾಗ ಎದೆಯಿಂದ ಮರ-

ವನ್ನು ಒತ್ತಿಕೊಂಡು (ತಬ್ಬಿಕೊಂಡು) ಮತ್ತೆ ಕಾಲನ್ನು ಹಗ್ಗದ ನೆರವಿನಿಂದ ಮೇಲಕ್ಕೆ ಎಳೆದುಕೊಳ್ಳುವನು. ಈ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮರ ಏರುವನು. ಕೆಲವು ಸೆಕೆಂಡುಗಳಲ್ಲೀ 60 ರಿಂದ 80 ಅಡಿ-ಗಳಷ್ಟು ಎತ್ತರ ಮರದ ನೆತ್ತಿಗೆ ತಲುಪುವನು. ಮರವನ್ನು ತೂನೆದಾಡುವಂತೆ ಮಾಡಿ ಅದು ಬಾಗಿದಾಗ ಇನ್ನೊಂದು ಮರಕ್ಕೆ ಹಾರುವನು.

ಅಂದಿನ ಕೊಯಿಲು ಪೂರ್ತಿಯಾಗುವವರೆಗೂ ಮರದಿಂದ ಮರಕ್ಕೆ ಹಾರಿ ಕೊಯಿಲು ಮುಗಿಸುವನು. ಅಡಿಕೆ ಮರ ತೆಳ್ಳ-ಗಿರುವುದರಿಂದ ಹಾಗೂ ಸುಲಭವಾಗಿ ಬಾಗುವುದರಿಂದ ಮರದಿಂದ ಮರಕ್ಕೆ ಹಾರಲು ಸಾಧ್ಯ, ಆದರೆ ತೆಂಗಿನ ಮರದ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಈ ಕ್ರಮ ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ತೆಂಗು ದಪ್ಪ ಹಾಗೂ ಗಟ್ಟಿ. ಅಡಿಕೆ ಮರದಂತೆ ಅದು ಬಾಗದು. ಒಮ್ಮೆ ಮರ ಏರಿದ ಮೇಲೆ ಯಾವ ಗೊನೆ ಕೊಯ್ಯಬೇಕು, ಕೊಯ್ಯಬಾರದು ಎಂಬುದು ಮರಹತ್ತುವ ಕಸಬುದಾರನಿಗೆ ಅನುಭವವೇದ್ಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಗೊನೆಯನ್ನು ಕೊಯಿದು ನೆಲಕ್ಕೆ ಬೀಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಅದನ್ನು ಅನಂ-ತರ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುವುದು. ಇಲ್ಲವೆ ಹಗ್ಗದಿಂದ ಕೆಳಕ್ಕೆ ಇಳಿ-ಸಲಾಗುವುದು.

ಸಂಸ್ಕರಣಕ್ಕೆ ಬಳಸಲಾಗುವ ಅರೆಹಣ್ಣಾದವುಗಳ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿಯುವುದು ಸುಲಭ. ಬೀಜಕ್ಕೆ ಅಪಾಯವಾಗದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬೀಜಕೋಶವನ್ನು ಈಳಿಗೆ ಮಣೆ ಅಥವಾ ಕುಡಗೋಲಿನಿಂದ ಹೋಳು ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಹಣ್ಣಿನ ಒಂದು ತುದಿಯನ್ನು ಈಳಿಗೆ ಮಣೆಯ ಅಲಗಿಗೆ ಚುಚ್ಚಿ ಅದುಮಿದಾಗ ಬೀಜಕೋಶದ

ಅರ್ಧಭಾಗಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಹಣ್ಣನ್ನು ಪಕ್ಕಕ್ಕೆ ಅದುಮಿದಾಗ ಬೀಜಕೋಶ ಒಡೆದು ಒಳಗಿರುವ ಬೀಜ ಹೊರಬೀಳುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣು ಹೊಚ್ಚ ಹೊಸದಿದ್ದಾಗ ಹಾಗೂ ಅದು ಒಣಗುವ ಮುನ್ನ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿಯಲಾಗುವುದು.

ಸಂಸ್ಕರಣ ವಿಧಾನ : ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸುವ ಹಂತ ಇದು. ಸುಲಿದ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ನೀರು ತುಂಬಿರುವ ತಾಮ್ರದ ಹಂಡೆ ಅಥವಾ ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಿಕೆಗೆ ಕೆಲವು ಮರದ ತೊಗಟೆ-ಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಬೇಯಿಸಲಾಗುವುದು. ಮರದ ತೊಗಟೆಯನ್ನು ಏಕೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಯಾರಿಗೂ ತಿಳಿದಂತೆ ಕಾಣದು. ರಾಸಾಯನಿಕ ಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ 'ವೇಗವರ್ಧಕ'ಕ್ಕೆ ಈ ತೊಗಟೆಯನ್ನು ಹೋಲಿಸಬಹುದು. ಟ್ಯಾನಿಸ್ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಗಾಗಿ ಇದನ್ನು ಬಳಸ-ಲಾಗುವುದು ಎಂಬುದು ನನ್ನ ಭಾವನೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಟ್ಯಾನಿಸ್ ಬಿಡುಗಡೆಯಾಗುವುದೂ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಿರಬಹುದು.

ಕೆಲವು ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ-ಯನ್ನು ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಹಾಕಲಾಗುವುದು. ನೀರನ್ನು ಕುದಿಯುವ ಮಟ್ಟದವರೆಗೂ ಕಾಯಿಸಲಾಗುವುದು. ಬೀಜದ ಮೇಲಿನ ಹೊರ ಹೊದಿಕೆ ಬಿಡುವ ತನಕ ಬೇಯಿಸಲಾಗುವುದು. ಅನಂತರ ಅದನ್ನು ಜಾಲರಿ ಸೌಟುಗಳಲ್ಲಿ ಹೊರಕ್ಕೆ ತೆಗೆದು ಸುಮಾರು ಒಂದು ವಾರ ಕಾಲ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಹರಡಿ ಒಣಗಿಸಲಾಗುವುದು.

ಅಡಿಕೆ ಬೇಯಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವಿಧಾನಗಳಿವೆ : ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿಯದ ಕಾಯನ್ನು ಹಾಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ಅನಂತರ ಸುಲಿ-ಯುವುದು, ಒಂದು ವಿಧಾನ. ಬಳಿಕ ಇದನ್ನು ಹೋಳು ಮಾಡಿ

ಒಣಗಿಸಲಾಗುವುದು. ಸುಲಿದ ಮೇಲೆ ಹೋಳು ಮಾಡಿ ಬೇಯಿಸಿ ಅನಂತರ ಚೂರು ಚೂರಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸುವುದು ಇನ್ನೊಂದು ಬಗೆ. ಅಡಿಕೆಯ ರುಚಿ ಹಾಗೂ ವಾಸನೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಅದನ್ನು ಬೇಯಿಸುವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸಾಂಬಾರ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಲಾಗುವುದು. ಅತಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ರುಚಿಗಾಗಿ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲಾಗುವುದು.

ಚೇಂಗಾರು ಹಾಕಿ ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ಬಾರಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಅಡಿಕೆ ಕರಗಿ ಅದೇ ದ್ರಾವಣವಾಗುವದು. ಇದನ್ನು ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಟ್ಟರೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವುದು, ಇದೇ ಕಾಚು.

ಬೇಯಿಸಿ ಹೋಳು ಹಾಗೆಯೇ ಒಣಗಿಸಿದರೆ ಅದು ಉಂಡೆ ಅಡಿಕೆ. ಅದನ್ನು ಹೋಳು ಮಾಡಿ ಒಣಗಿಸಿದರೆ ಅದು ಬಟ್ಟಲು ಅಡಿಕೆ. ಚೂರು ಚೂರು ಮಾಡಿ ಒಣಗಿಸಿದರೆ ಅದು ಚೂರು ಅಡಿಕೆ ಅಥವಾ ಲವಂಗ ಚೂರು ಅಡಿಕೆ. ನಾನಾ ಹೆಸರುಗಳಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಉಂಡೆ ಅಡಿಕೆ, ಬಟ್ಟಲು ಅಡಿಕೆ, ಚೂರು ಅಡಿಕೆ ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಲಾಗುವುದು. ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಭಾರತದಾದ್ಯಂತ, ಅದರಲಿಯೂ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮೈಸೂರುದೇಶ ಹಾಗೂ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಜಾರಿಯಲ್ಲಿದೆ.

ಆದರೆ ಬೆಳೆಯುವ ಇತರ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲೂ ಕಚ್ಚಾ ಅಡಿಕೆ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಭಾರತದಲ್ಲಿಯಂತೆಯೇ ಇದೆ.

ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಮಲಯವು ನಾಲ್ಕು ವಿಧದ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತದೆ :

1) ಉಂಡೆ ಅಡಿಕೆ
2) ಹೋಳು ಅಡಿಕೆ
3) ಚೂರು ಅಡಿಕೆ
4) ಹೊಗೆ ಅಡಿಕೆ

ಉಪ್ಪಿನ ಅಡಿಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತದೆ. ಮಲಯ ಅನುಸರಿಸುವ ಅಡಿಕೆ ಸಂಸ್ಕರಣ ವಿಧಾನವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತವಾಗಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಪಿನಾಂಗೆ ಕೊಸ್ಸಿ : ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿಯುವ ಮುನ್ನ ಸುಮಾರು 3 ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಪಕ್ವವಾದ ಹಣ್ಣಾದವುಗಳನ್ನು ರಾಶಿ ಹಾಕಿ ಒಣಗಿಸುವುದು. ಅಲ್ಲದೆ ಅದನ್ನು ಮಗುಚಲಾಗುವುದು. ಸುಲಿದ ಮೇಲೆ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು 2–3 ವಾರಗಳ ಕಾಲ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ನಂತರ ಮಾರು ಕಟ್ಟೆಗೆ ಕಳಿಸಲಾಗುವುದು.

ಪಿನಾಂಗೆ ಬ್ಲಾ : ಪಕ್ವವಾದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹೋಳು ಮಾಡಿ, ಸೀಳಿದ ಭಾಗ ಮೇಲಕ್ಕಿರುವಂತೆ ಮಾಡಿ, ಎರಡು ಮೂರು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಒಣಗಿಸುವುದು. ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದ ಮೇಲೆ ಮತ್ತೆ 2–3 ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಒಣಹಾಕಲಾಗುವುದು.

ಪಿನಾಂಗ್ ಸಟ್ವೆ : (ಹೊಗೆ ಅಡಿಕೆ) ವಿಶೇಷವಾಗಿ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಮಣ್ಣಿನ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬಿದಿರಿನ ಚಪ್ಪರ ಕಟ್ಟಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಅಡಿಕೆ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಾಕಲಾಗುವುದು. ಒಲೆಯ ಒಳಕ್ಕೆ ಒಣಗಿದ ಅಡಿಕೆ ಸಿಪ್ಪೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೆಂಕಿ ಹಚ್ಚಲಾಗುವುದು. ಇದರಿಂದ ಉಂಟಾದ ಹೊಗೆ ಬಿದಿರಿನ ಚಪ್ಪರ ಸಂದುಗಳು ಮೂಲಕ ಹಾದು ಹೊಗುವುದಲ್ಲದೆ

ಅಡಿಕೆ ಹಣ್ಣು ಒಣಗುವುದು. ಒಂದು ವಾರ ಕಾಲ ಈ ರೀತಿ ಇಟ್ಟು ಬಳಿಕ ಸುಲಿಯುಲಾಗುವುದು. ಅನಂತರ ಆ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು 2–3 ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಒಣಗಿಸಲಾಗುವುದು.

ಪಿನಾಂಗ್ ಅಸೆಸ್ : ಅರೆ ಹಣ್ಣಾದ ಹಸರು ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಬೆರಸುವುದಲ್ಲದೆ, ಸುಲಿಯದ ಅದನ್ನು 2–3 ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಲಾಗುವುದು. ಅನಂತರ ತೆಗೆದು ಉಪ್ಪೆ ಸುಲಿಯುಲಾಗುವುದು. ಅಡಿಕೆಯನ್ನು 2–3 ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಒಣಗಿಸಲಾಗುವುದು.

ವೀಳ್ಯದೆಲೆ

ವರ್ಷದುದ್ದಕ್ಕೂ ವೀಳ್ಯದೆಲೆಯ ಕೊಯಿಲು ಪರ್ಯಾ ಯವಾಗಿ ನಡೆಯುವುದು. ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ಹಂಬು ಎಲ್ಲ ಋತುಮಾ ಕಾಲದಲ್ಲೂ ಹಚ್ಚ ಹಸಿರಾಗಿರುವುದೇ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ. ಸಾಮಾ ನ್ಯವಾಗಿ ಬೆಳಗಿನ ವೇಳೆಯಲ್ಲೇ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ಯಲಾಗುವುದು ಒಂದು ಅರ್ಧ ಅಂಗುಲದಷ್ಟು ತೊಟ್ಟು ಇರುವ ಹಾಗೆಯೇ ಎಲೆ ಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ಯಲಾಗುವುದು. ಕೊಯ್ದ ಮೇಲೆ ಎಲೆಗಳನು ಒಂದರ ಮೇಲೊಂದರಂತೆ ಜೋಡಿಸಲಾಗುವುದು. ತೊಟ್ಟುಗ ಸಂಖ್ಯೆ ಎಣಿಕೆಯಿಂದ ಎಲೆಗಳ ಎಣಿಕೆ ಮಾಡಲಾಗುವುದು ಎಲೆಗಳ ಎಣಿಕೆ 20,100,500 ರಂತೆ ಎಲೆಗಳನ್ನು ದುಂಡಾ ಇಲ್ಲವೆ, ಅರ್ಧ ಉರುಳೆಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಪೊಟ್ಟಣ ಕಟ್ಟಲಾಗುವುದು ಈ ರೀತಿ ಕಟ್ಟಿದ ಪೊಟ್ಟಣಗಳನ್ನು ಒಡೆಯದಂತೆ ಎಷ್ಟು ದೂರ ದವರೆಗೆ ಬೇಕಾದರೂ ಸಾಗಿಸಬಹುದು. ಬಸ್ಸುಗಳಲ್ಲಿ ರೈಲುಗಳ ಅಥವಾ ತಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹೊತ್ತು ಬೆಳೆಗಾರರು ನಗರ-ಪಟ್ಟಣ ಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಯಾಣಿಸುತ್ತಾರೆ.

ನಗರ-ಪಟ್ಟಣಗಳಿಗೆ ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ಸರಬರಾಜಾಗುವುದ ಜೊತೆಗೆ ಭಾರತದ ಒಳನಾಡಿನ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ಧಾನ್ಯಗಳ ಬದಲಾ ವಣೆಗೆ ಈ ಎಲೆ ಮಾರುವರು. ಎಲೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವವರ ಸ್ತ್ರೀಯರೇ ಹೆಚ್ಚು. ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ, ಸು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವರು.

ಇತರ ಪರಿಕರ :

ಕಾಚು ಇದರಲ್ಲಿ ನಾನಾ ವಿಧಗಳಿವೆ : ಅಕೇಷಿಯಾ ಕಾ

ಮರದಿಂದ ಕಾಚನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುವುದು. ಅರಿಕಾ ಕಾಚು : ಮರದ ಪರ್ಯಾಪ್ತ ಕಷಾಯದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಹರಳಿನ ರೀತಿಯ ವಸ್ತುವಿದು. ಈ ಮರದ ಚೆಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಕುದಿಸಿ ಪರ್ಯಾಪ್ತ ದ್ರಾವಣ ಮಾಡಿ. ಅನಂತರ ಅದನ್ನು ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಡಲಾಗುವುದು. ಹರಳಿನಾಕಾರದ ದಪ್ಪನೆಯ ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ವಸ್ತು ದೊರೆಯುವುದು. ಇದನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಚೂರು ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಈ ಚೂರು ಕಾಚನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಜೊತೆ ಬಳಸಲಾಗುವುದು. ಇಲ್ಲವೆ ಈ ಕಾಚನ್ನು ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿ ಅರ್ಧಂಬರ್ಧ ದ್ರಾವಣವಾದ ಮೇಲೆ ಅದನ್ನು ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುವುದು. ಬಿಳಿ ಕಾಚು ಅಥವಾ ಗ್ಯಾಂಬಿಯರ್ : ಅನ್‌ಕ್ಯಾರಿಯ ಗ್ಯಾಂಬಿಯರ್ ಮರದಿಂದ ಇದರ ತಯಾರಿಕೆ. ಈ ಮರದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಲಾಗುವುದು. ಪರ್ಯಾಪ್ತ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಟ್ಟಾಗ ಅದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಹರಳುಗಳಂತಾಗುವುದು. ಇದನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಚೂರು ಚೂರು ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಈ ಹರಳುಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿ ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಜತೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುವುದು.

ಅರಿಕಾ ಕಾಚು ಬೀಜದಿಂದ ತಯಾರಿಕೆ :

ಅಡಿಕೆ ಸಂಸ್ಕರಣ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಈಗಾಗಲೇ ವಿವರಿಸಿರುವಂತೆ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಅನೇಕ ಸಲ ಕುದಿಸುವುದರಿಂದ, ಜಿಗಟಿನಂಥ ದ್ರವ ದೊರೆಯುವುದು, ಇದೇ ಚೊಂಗಾರು. ಇದನ್ನು ಒಣಗಿಸುವುದರಿಂದ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವುದಲ್ಲದೆ ಅದನ್ನು ಚೂರು ಮಾಡಿ ಕಾಚು ಎಂದ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುವುದು.

ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು

ತಾಂಬೂಲದ ಜತೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪನ್ನು ನಾನಾ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರು ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ತಾಂಬೂಲ-ದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುವ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ಘಾಟು ವಾಸನೆಯದು. ಕಡ್ಡಿಯಂತೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಕಂತೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ.

ಖೈನಾ : ಬಾಯಿಗೆ ತಾಂಬೂಲ ಹಾಕಿಕೊಂಡಾಗ ಎಡ ಅಂಗೈಗೆ ತೆಳುವಾಗಿ ಸುಣ್ಣ ಹಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುವುದು. ಆ ಸುಣ್ಣದ ಮೇಲೆ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಸುಣ್ಣ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡ ಬಲಗೈ ಹೆಬ್ಬೆರಳಿನಿಂದ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪನ್ನು ಉಜ್ಜಲಾಗುವುದು. ಹೀಗೆ ಸುಣ್ಣದ ಮೇಲೆ ಉಜ್ಜಿದ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪನ್ನು ಈಗಾಗಲೇ ಬಾಯ-ಲ್ಲಿರುವ ತಾಂಬೂಲದ ಜತೆಗೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುವುದು. ಸುಣ್ಣದ ಜತೆ ಉಜ್ಜಿದ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪಿಗೆ 'ಖೈನಾ' ಎಂದು ಹೆಸರು.

ಜರದಾ : ವಿಳ್ಳೆದೆಲೆ ಹಾಗೂ ಇನ್ನಿತರ ಪರಿಕರಗಳ ಜತೆಗೆ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪನ್ನು ಜಗಿಯುವುದು. ಇದು ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು.

ತಂಬಾಕು : ಹಿಂದೂಸ್ತಾನಿಯಲ್ಲಿ ತಂಬಾಕು ಎಂದರೆ ಹೊಗೆ-ಸೊಪ್ಪು ಎಂದರ್ಥ. ದೇಶಿಯವಾಗಿ ಶುದ್ಧಿ ಪಡಿಸಿದ ಹೊಗೆ-ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಪುಡಿಮಾಡಿ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಹಾಕಲಾಗುವುದು. ಅನಂತರ ಅದನ್ನು ಪುಡಿಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಇದನ್ನು ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುವುದು. ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚು.

ಕಡ್ಡಿ ಪುಡಿ : ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಅತೀ ಅಗ್ಗದ ಬೆಲೆಗೆ ದೊರೆ-ಯುವ ವಸ್ತುವಿದು. ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪಿನ ಎಲೆಯಕಾಂಡ ಮತ್ತು ಘಾಟಿನ ಭಾಗ, ಇದರಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಕಾಂಡ ಮತ್ತು ಘಾಟನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಲಾಗುವುದು. (ಕಡ್ಡಿ ಪುಡಿ ಎಂದರೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಕಾಂಡದ ಚೂರುಗಳು) ಈ ಪುಡಿಯನ್ನು ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಅನಂತರ ಚೂರು ಚೂರು ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುವುದು.

ಗುಂಡಿ : ದೇಶಿಯವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ಕೊತಂಬ-ರಿ ಹಾಗೂ ಇನ್ನಿತರ ಸಾಂಬಾರ ಪಧಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ತಯಾ-ರಿಸಿದ ಮಿಶ್ರಣ.

ತಯಾರಿಕೆ ವಿಧಾನ : ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಹುರಿಯಲಾಗುವುದು. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಹಾಗೂ ಇನ್ನಿತರ ಸಾಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಂದು ಹದವಾದ ವಾಸನೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಆಮೇಲೆ ಅವೆರಡನ್ನು ಬೆರಕೆ ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಸುಗಂಧಯುಕ್ತವಾದ ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಇದನ್ನು ಕೂಡಿಸಲಾಗವುದು. ಒರಿಸ್ಸಾ ಮತ್ತು ಬಂಗಾಳಗಳಲ್ಲಿ ಗುಂಡಿಗೆ 'ಕಡಪಾನ್' ಎಂದು ಹೆಸರು.

ಶಿಲಾರಾಳ ಮತ್ತು ಸುಣ್ಣ

ಶಿಲಾರಾಳ : ಇದು ಅಗೆದು ತೆಗೆದ ರಾಳ. ಗಿಡಗಳಿಂದ ದೊರೆಯುವ ಅಂದಿಗೂ ರಾಳ ಎಂದೇ ಸರ್ವೇ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ತಾಂಬೂಲಕ್ಕೆ ಸುವಾಸನೆ ಕೊಡಲು ಇದನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಸುಣ್ಣ : ಮೊದಲು ಕಪ್ಪೆಚಿಪ್ಪನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿದ ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಎಲೆ ಅಡಿಕೆಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈಗ ಸುಣ್ಣದ ಕಲ್ಲನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿದ ಸುಣ್ಣವನ್ನೇ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಕಾರ್ಬೋನೇಟನ್ನು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಗೂಡುಗಳಲ್ಲಿ ಸುಡಲಾಗುವುದು. ಸುಡುವುದರಿಂದ ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಕಾರ್ಬೋನೇಟ, ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಆಕ್ಸೈಡ್ ಆಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆಯಾಗುವುದು. ಇದಕ್ಕೆ ನೀರು ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಅದು ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಹೈಡ್ರಾಕ್ಸೈಡ್ ಆಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಲಾಗುವುದು. ಇದೇ ಸುಣ್ಣ. ಇದನ್ನು ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಸವಿಯಲು ಬಳಸಲಾಗುವುದು. ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಒಣಗುವುದಕ್ಕೆ ಬಿಡಬಾರದು. ಹಾಗೆ ಬಿಟ್ಟಲ್ಲಿ ಅದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಪುನಃ ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಕಾರ್ಬೋನೇಟ ಆಗುವುದು. ಸುಣ್ಣಕ್ಕೆ ಪಚ್ಚ ಕರ್ಪೂರ ಅಥವಾ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಹಾಕಿ ಸೀಸೆಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಆದರೆ ಬಿಳಿ ಸುಣ್ಣದ ಬಳಕೆಯೇ ಹೆಚ್ಚು. ಪ್ರತಿಮನೆಯಲ್ಲೂ ಸುಣ್ಣದ ಹರಳುಕೊಂಡು ತಾವೇ ಎಲೆ ಅಡಿಕೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಕೆನೆ ಸುಣ್ಣ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಸದಾ ತಾಂಬೂಲ ಸವಿಯುವವರು, ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಡಬ್ಬಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಸುಣ್ಣದ ಡಬ್ಬಿ, ಸುಣ್ಣದ ಕಾಯಿ ತಮ್ಮಬಳಿ ಇಟ್ಟು ಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ.

ವಿಳ್ಳೆದೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಆಮ್ಲದ ಪ್ರಮಾಣ (ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಉರಿ ಹೆಚ್ಚುವುದು) ವನ್ನು ತಟಸ್ಥಗೊಳಿಸುವುದೇ ಸುಣ್ಣದ ಬಳಕೆಯ ಉದ್ದೇಶ. ಸುಣ್ಣವಿರದೆ ಬರೀ ಎಲೆಯನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಂಡರೆ ಅದು ಬಾಯನ್ನು ಸುಡುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಬಾಯನ್ನು ಚುರುಗಟ್ಟಿ-ಸುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದಲೇ ತಾಂಬೂಲ ಸವಿಯುವವರು ಎಲೆಯನ್ನು ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುವ ಮುನ್ನ ಅದಕ್ಕೆ ಸುಣ್ಣ ಹಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸುಣ್ಣ ಬಳಸಿದರೂ ಅದು ನಾಲಿಗೆ, ಬಾಯನ್ನು ಸುಡು-ತ್ತದೆ. ಸುಣ್ಣವಿಲ್ಲದೆ ಎಲೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳದಿರಲು ಅಥವಾ ಹೆಚ್ಚು ಸುಣ್ಣ ಹಾಕದಿರಲು ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣ ಮಾಡುವವರು ಮುಂಜಾಗ್ರತೆ ವಹಿಸುವದಕ್ಕೆ ಇದೇ ಕಾರಣ.

ತಾಂಬೂಲದ ಪ್ರಯೋಜನ :

ಅಪರೂಪಕ್ಕೆ ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣ ವಾತಹರಕ್ಕಾಗಿಯೇ ತಾಂಬೂಲ ಸೇವಿಸಲಾಗುವುದು. ಇದರಲ್ಲೂ ನಾಲ್ಕು ವಿಧ-ಗಳುಂಟು.

ತಾಂಬೂಲಾಶ್ರಯ : ಈ ವಿಧದಲ್ಲಿ ಬರೇ ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ಅಡಿಕೆ ಅಥವಾ ಇನ್ನಿತರ ಪರಿಕರ (ಮಸಾಲೆ) ಬಳಸಲಾಗುವುದು. ಹೊಟ್ಟೆ ಕಟ್ಟಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ತಾಂಬೂಲ ಹಾಕಿದಾಗ ಕಚ್ಚಾ ಅಡಿಕೆ-ಯನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುವುದು. ಆದರೆ ರುಚಿಗಾಗಿ ತಾಂಬೂಲ ಹಾಕುವುದಾದರೆ ಶುದ್ಧ ಪಡಿಸಿದ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುವುದು. ಮೊದಲು ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುವುದು. ಅಡಿಕೆ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೆನೆದ ಮೇಲೆ ವಿಳ್ಳೆದೆಲೆಯ ನಾರು ತೆಗೆದು

ತೊಳೆದು, ಅದಕ್ಕೆ ಸುಣ್ಣ ಹಚ್ಚಲಾಗುವುದು. ಅನಂತರ ಎಲೆಯನ್ನು ಮಡ್ಚಿ ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಅಡಿಕೆ ಜತೆಗೆ ತಿನ್ನಲಾಗುವುದು. ಸರಾಸರಿಯಾಗಿ ಒಟ್ಟಿಗೆ 3 ರಿಂದ 5 ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುವುದು ವಾಡಿಕೆ. ಈ ರೀತಿಯ ತಾಂಬೂಲದ ಪರಿಕರ: ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ, ಸುಣ್ಣ ಮಾತ್ರ. ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರು ಇನ್ನಿತರ ಪರಿಕರಗಳಾದಂಥ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ, ಜಾಜಿಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಜಾಪತ್ರೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುವರು. ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಾದ ನಿಯಮಗಳಿಲ್ಲ. ಬರೀ ಲವಂಗ ಅಥವಾ ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನೇ ಬಳಸಬಹುದು.

ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ಅಡಿಕೆ ಸುಣ್ಣ 'ತಾಂಬೂಲ ತ್ರಯ' ಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ನಾನಾ ರೀತಿಯ ವಿಳ್ಯದ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುವುದು. ಈ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳ ರೂಪ ನಾನಾ ವಿಧ. ಅಲ್ಲದೆ ಅವು ತುಂಬಾ ಅಲಂಕಾರಿಕವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು ಹಿತ್ತಾಳೆಯವು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಪರಿಕರಗಳನ್ನಿಡುವಂತೆ ವಿಭಾಗಣೆರುತ್ತವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು ವೃತ್ತಾಕಾರವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಎರಡು ವಿಭಾಗಗಳಿದ್ದು ಒಂದರೊಳಗೊಂದು ಜೋಡಿಸುವಂತಿರುತ್ತದೆ. ಮೇಲಿನ ಬಟ್ಟಲು ತೆಗೆಯಲು ಬರುವಂತಿದ್ದು ಇನ್ನೊಂದರೊಳಕ್ಕೆ ಜೋಡಿಸಬಹುದು. ಕೆಳಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ವಿಭಾಗಗಳಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಇದರಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಅಡಿಕೆ ಕತ್ತರಿಸುವ ಚಿಕ್ಕ ಕತ್ತರಿಯೂ ಇರುತ್ತದೆ.

ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ತಾಂಬೂಲವನ್ನು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಬಂದವರಿಗೆ ಕೊಡುವ ಪದ್ಧತಿ. ಶ್ರೀಮಂತರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳ್ಳಿ ತಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿಟ್ಟು ಕೊಡಲಾಗುವುದು. ವಿಳ್ಯದೆಲೆಗಳನ್ನು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ ಅದರ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಬೆಳ್ಳಿಲೋಟ ಅಥವಾ ಗಾಜಿನ ಸೀಸೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಇಡಲಾಗುವುದು. ಸುಣ್ಣವನ್ನು ವಿಳ್ಯದೆಲೆ ಮೇಲೆ ಅಥವಾ ಗಾಜಿನ ಸೀಸೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಕೊಡಲಾಗುವುದು. ಊಟವಾದ ಬಳಿಕ ಬಂಧುಗಳಿಗೆ ಅಥವಾ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಈ ರೀತಿಯ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ತಾಂಬೂಲ ಕೊಡಲಾಗುವುದು.

ಪುಡಿ ಅಡಿಕೆ : ಅಡಿಕೆ ಪುಡಿಗೆ ಸೇರಿಸುವ ಪರಿಕರಗಳು ಬಳಸಿದ ಕಚ್ಚಾ ಅಡಿಕೆ ಅಥವಾ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಅಡಿಕೆ ಪುಡಿಯನ್ನೇ ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಬಣ್ಣ ಕಟ್ಟಿದ ಅಡಿಕೆ ಪುಡಿಗೂ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಡಿಕೆ ಪುಡಿಗೂ ಪರಿಕರಗಳ ಬೆರಿಸುವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿರುತ್ತದೆ.

ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಅಡಿಕೆ ಪುಡಿ : ಸರಾಸರಿ ಮಧ್ಯಮ ವರ್ಗದ ಕುಟುಂಬ ತಯಾರಿಸುವ ಅಡಿಕೆ ಪುಡಿ ವಿಧಾನ ಈ ರೀತಿ ಇದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಟ್ಟಲು ಅಡಿಕೆ ಅಥವಾ ಹೋಳು ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಚೂರು ಚೂರಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಲಾಗುವುದು. ಇದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಜಾಜಿಕಾಯಿ, ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಎಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ ಚೂರು ಚೂರು ಮಾಡಿದ ಜಾಪತ್ರೆ ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಚೂರು ಹಾಗೂ ಕೇಸರಿ ಹಾರ ಮಿಶ್ರಣದ ವಾಸನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು. ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಬೆರಿಸಲಾಗುವುದು. ಬಣ್ಣ ಕಟ್ಟಿದ ಅಡಿಕೆಯು ಸುವಾಸನೆ ಹೋಗದಂತೆ ಈ ಅಡಿಕೆಪುಡಿಯನ್ನು ಗಾಳಿ ಹೋಗದಂಥ ಬಿಗಿಮುಚ್ಚಳದ ಸೀಸೆಯಲ್ಲಿ ಇಡಲಾಗುವುದು. ಸುವಾಸನೆಯನ್ನು

ಮತ್ತಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಇದರ ಜತೆಗೆ ಪಚ್ಚಕರ್ಪೂರವನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುವುದು. ಇದೇ ರೀತಿಯ ಸ್ವಲ್ಪ ಪರಿಕರಗಳ ಬೆರಕೆಯಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿರುವ ಅಡಿಕೆಪುಡಿಯನ್ನು ಅಂಗಡಿಗಳವರು ತಯಾರಿಸಿ ಬೀಡಾಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುವರು. ಈ ಪುಡಿ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಊಟವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಗೆಯೇ ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುವುದು. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಶಿಲಾರಾಳ ಬೆರಸುವುದರಿಂದ ಅಡಿಕೆಪುಡಿ ರುಚಿ ಮತ್ತಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚುವುದು. ಈ ಅಡಿಕೆಯ ಪೊಟ್ಟಣಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿ (ಒಂದು ಚಮಚದಷ್ಟು) ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಕೆಲವು ಹೊಟೇಲ್‌ಗಳವರು ಗಿರಾಕಿಗಳು ಬಳಸೀನುವಾಗುವಂತೆ ಈ ಪೊಟ್ಟಣಗಳನ್ನು ಸೀಸೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೌಂಟರ್ ಮುಂದೆ ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ.

ಕಚ್ಚಾ ಅಡಿಕೆ ಪುಡಿ : ಕಚ್ಚಾ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ತೆಳುಚೂರು ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಇದಕ್ಕೆ ಮೆಂತ್ಯ, ಧನಿಯ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಗೂ ಲವಂಗದ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುವುದು. ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ಹೊಟೇಲುಗಳಲ್ಲಿ ಗಿರಾಕಿಗಳು ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಕೌಂಟರುಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಅಡಿಕೆಮಿಶ್ರಣ ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣ ಮಾಡಲು ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲದವರು ಈ ಅಡಿಕೆಯನ್ನೇ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಬೀಡಾ : ಅಂಗಡಿ, ಹೊಟೇಲುಗಳು ಮತ್ತು ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಗಿರಾಕಿಗಳಿಗಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಮಾರಾಟದ ತಾಂಬೂಲಕ್ಕೆ 'ಬೀಡಾ' ಎಂದು ಹೆಸರು. ಇದರಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಎರಡು ವಿಧಗಳುಂಟು. ಅದರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಅದಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಣಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸವುಂಟು. ಒಂದು ರೀತಿಯ

ಬೀಡಾ ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಸರ್ವ ಸಾಮಾನ್ಯವಾದರೆ ಇನ್ನೊಂದು ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿದೆ.

ಉತ್ತರ ಭಾರತ : ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಬೀಡಾದಲ್ಲೂ ಎರಡು ಎಲೆಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಆಯ್ದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಶುದ್ಧಿ ಮಾಡಿ, ಅದರ ಸಾರನ್ನು ತೆಗೆಯಲಾಗುವುದು. ಎಲೆ ದೊಡ್ಡದಾಗಿದ್ದರೆ ಅದನ್ನು ಎರಡು ತುಂಡು ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಶುದ್ಧಿ ಮಾಡಿದ ಎಲೆ-ಯೊಂದನ್ನು ಮುಂಭಾಗ ಕೆಳಗಿರುವಂತೆ ಮಾಡಿ, ಎಡಗೈ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲಾಗುವುದು. ಅದರ ಮೇಲೆ ಇನ್ನೊಂದು ಎಲೆ ಇಡಲಾಗುವುದು. ಅದರ ಮೇಲೆ ಗರಿಯಿಂದ ಸುಣ್ಣವನ್ನು ಹಚ್ಚಲಾಗುವುದು. ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಾಚು ಹಾಗೂ ತೆಳು ಅಡಿಕೆ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಅದರ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಇಡಲಾಗುವುದು. ಸ್ವಲ್ಪ ಧತಿಯ ಬೀಜವನ್ನು ಹಾಕಿ ಎಲೆಯ ಅಂಚುಗಳನ್ನು ಮಡಿಚಿ ಅದಕ್ಕೆ ಲವಂಗವೊಂದನ್ನು ಚುಚ್ಚಲಾಗುವುದು. ಸ್ವಲ್ಪ ಉಜ್ಜಿದಂತಹ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಚೌಕಾಕೃತಿಯಂತಿರುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿಯ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಬೀಡಾಗಳನ್ನು ಟ್ರೇಗಳಲ್ಲಿ ಒಣಗದಂತೆ ಒದ್ದೆಯ ಬಟ್ಟೆಯ ಮೇಲೆ ಜೋಡಿಸಲಾಗುವುದು. ಅದಕ್ಕೆ ಬಳಸಿರುವ ಕಾಚಿಗನುಗುಣವಾಗಿ ಬೀಡಾ ಕಹಿಯಾಗುವುದು. ಇಂಥ ತಾಂಬೂಲದ ಅಭ್ಯಾಸವಿಲ್ಲದೆ ಏನೇನಾದರೂ ತೆಗೆದುಕೊಂಡರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಉಸಿರುಕಟ್ಟಿದ ಅನುಭವ ಉಂಟಾಗುವುದು.

ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತ : ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬೀಡಾ ತಯಾರಿಸಲು ಎಳೆಯ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಆಯಲಾಗುವುದು. ಬೀಡಾದಲ್ಲಿ ಕೊನೆಯ ಪಕ್ಷ ಎರಡು ಎಲೆಗಳಿರುವುದು. ಈ ಬೀಡಾ ತಯಾರಿಕೆಗಾಗಿ

ಎಲೆಯ ತೊಟ್ಟು ನಾರು ತೆಗೆಯಲಾವುದು. ನಾರು ತೆಗೆದು ಎಲೆಯ ಭಾಗಕ್ಕೆ ತೆಳುವಾಗಿ ಸುಣ್ಣ ಹಚ್ಚಲಾಗುವುದು. ಕೊಬ್ಬರಿ ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಜಾಯಿಪತ್ರ, ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಕೇಸರಿ ಹಾಗೂ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಅಡಿಕೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಲಾಗುವುದು. ಅನಂತರ ಎಲೆಯನ್ನು ಶಂಖಾಕೃತಿಯಂತೆ ಸುರುಳಿ ಮಾಡಲಾಗುವದು. ಎಲೆಯ ಅಂಚುಗಳನ್ನು ಒಳಕ್ಕೆ ಅದುಮಿ ಲವಂಗ ಚುಚ್ಚಲಾಗುವುದು. ಈ ಬೀಡಾಗಳನ್ನು ತಂತಿಯ ಮಾರುಗಳಿಗೆ ಚುಚ್ಚಲಾಗುವುದಲ್ಲದೆ, ನೋಡುವುದಕ್ಕೆ ಹಸಿರು ಪುಷ್ಪಗುಚ್ಛದಂತೆ ಕಾಣುವುದು. ಈ ಬೀಡಾ ತುಂಬಾ ರುಚಿ, ಸಿಹಿ ಹಾಗೂ ಸುವಾಸನೆಯಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಬೀಡಾವನ್ನು ಅಭ್ಯಾಸವಿಲ್ಲದವರೂ ಸಹ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಕಹಿ ಎಂಬುದೇ ಇರುವದಿಲ್ಲ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ತಾಂಬೂಲದ ಅಭ್ಯಾಸವಿಲ್ಲದವರೂ ತಿನ್ನುವ ಸರ್ವೇಸಾಮಾನ್ಯವಾದ ಬೀಡಾವಿದು. ಇದರ ಸುವಾಸನೆ, ರುಚಿಯೇ ಅದನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಕಾರಣ. ಇದು ವ್ಯಾಪಾರಕ್ಕೆ ತಯಾರಾಗುವ ಬೀಡಾ. ಆದರೆ ಕುಟುಂಬಗಳವರು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಬಣ್ಣಕಟ್ಟಿದ ಅಡಿಕೆಪುಡಿ ತಯಾರಿಸಿ, ಪ್ರತಿದಿನ ಹೊಸ ಎಲೆ ಜತೆ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ.

ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕುವ ತಾಂಬೂಲ ಹೇಗೆ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಯಲು ಅದನ್ನು ಚರ್ವಣ ಮಾಡಿಯೇ ನೋಡಬೇಕು.

ಸುಗಂಧದ ಅಡಿಕೆ : ಇಂತಹ ಅಡಿಕೆಪುಡಿ ತಯಾರಿಸಲು ಶುದ್ಧ ಮಾಡಿದ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುವುದು. ಹೋಳು ಅಡಿಕೆ ಶಿಲಾರಾಳ, ಪಚ್ಚ ಕರ್ಪೂರ ಮತ್ತು ಇನ್ನಿತರ ಸಾಂಬಾರ ಪರಿಕರ

ಗಳೊಡನೆ ಬಣ್ಣಕಟ್ಟಿ ಸುವಾಸನೆಯುಕ್ತವಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಈ ಸುಗಂಧಯುಕ್ತ ಅಡಿಕೆ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸದ ಅಥವಾ ಪೆಪ್ಪರಮೆಂಟ ವಾಸನೆಯ ಕಾಗದಗಳಲ್ಲಿ ಪೊಟ್ಟಣ ಕಟ್ಟಲಾಗುವುದು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಈ ಹೋಳು ಅಡಿಕೆಗಳನ್ನು ಚೂರು ಮಾಡಿ, ಸಾಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಡನೆ ಬಣ್ಣಕಟ್ಟಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕರಬೂಜದ ಸಿಪ್ಪೆತೆಗೆದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುವುದು.

ತಾಂಬೂಲದ ಹವ್ಯಾಸಿಗಳು :

ತಾಂಬೂಲದ ಪರಿಣಾಮಕ್ಕಾಗಿ ಅಥವಾ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪಿನ ನಿದ್ರಾಜನಕ ಪರಿಣಾಮಕ್ಕಾಗಿ ತಾಂಬೂಲ ಸೇವಿಸುವವರು ಕೀಳು ದರ್ಜೆಯ ಅಡಿಕೆ ಮತ್ತು ಎಲೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಬಹುತೇಕ ಪಟ್ಟಣಗಳಲ್ಲಿ ಬಡವರಿಗೆ ಈ ಹವ್ಯಾಸ ಹೆಚ್ಚು. ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ಬಳಸುವವರು ಬಣ್ಣ ಕಟ್ಟಿದ ಸುಗಂಧ ಅಡಿಕೆ ಪುಡಿಯನ್ನಾಗಲಿ ಅಥವಾ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಬೀಡಾವನ್ನಾಗಲಿ ಬಳಸುವದಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಇವು ಮಂಪರು ಬರಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ರೀತಿಯ ತಾಂಬೂಲ ಸೇವಿಸುವವರಿಗೆ ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ಬೀಡಾ ಕಚ್ಚಾ ಅಡಿಕೆ ಮತ್ತು ಮಸಾಲೆ ಬಳಕೆಯ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪಿನ ಜತೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ತುಂಬಾ ಹಣ್ಣಾದ ಅಡಿಕೆ ಮತ್ತು ಒರಟು ಎಲೆಯು ಬಾಯಲ್ಲಿ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪನ್ನು ಜಗಿದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಸಹಾಯವಾಗುತ್ತದೆ. ತಾಂಬೂಲದ ಅಭ್ಯಾಸವಿಲ್ಲದವರು ಎಳೆ ಎಲೆ ಬಣ್ಣ ಕಟ್ಟಿದ ಸುಗಂಧದ ಅಡಿಕೆಪುಡಿ ಬಳಸುವದರಿಂದ ಅಗಿದು ತಿನ್ನುವಾಗ ಕರಗಿ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿ ಸೇವನೆಯಲ್ಲಿ 'ತಾಂಬೂಲತ್ರಯ'ವನ್ನು ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪಿನ ಜತೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಸರಳ ರೀತಿಯ ಚರ್ವಣದಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಬಾಯಿಗೆ ಅಡಿಕೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುವುದು. ಆಮೇಲೆ ಎಲೆಗಳ ಜತೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಸುಣ್ಣ ಹಾಕಲಾಗುವುದು. ಎಲೆ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಜಗಿದ ಬಳಿಕ ತಮಗೆ ಅಭ್ಯಾಸವಾಗಿರುವಂಥ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರು ಕಡ್ಡಿಪುಡಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ತಾಂಬೂಲ : ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ತಾಂಬೂಲ ಕೊಡುವ ಬಗ್ಗೆ ಬರೆಯುವುದನ್ನು ಭಾರತೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಒಂದೇ ವಾಕ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೇಳುವುದರ ಪ್ರಯತ್ನಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಬಹುದು. ಭಾರತೀಯರ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ವೀಳ್ಯದೆಲೆ-ಅಡಿಕೆ ಪಾತ್ರವಹಿಸದಿರುವ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳು, ಸಮಾರಂಭಗಳು ಇಲ್ಲವೇ ಇಲ್ಲ. ಮಧುಚಂದ್ರದ ರಸಗಳಿಗೆ ಹಾಗೂ ವೈವಾಹಿಕ ಜೀವನದ ರಸಗಳಿಗೆ ಕಳೆಯುವುದು, ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣದಲ್ಲಿ. ನವ ತರುಣ ದಂಪತಿಗಳು ಏಕಾಂತದಲ್ಲಿ ಜೀವನದ ಹೊಂಗನಸು ಕಾಣುವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ, ಹೃದಯಗಳ ಮಿಲನದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣದ ಪಾತ್ರ ಪ್ರಮುಖ. ಭಾರತೀಯ ಕುಟುಂಬಗಳಲ್ಲಿ ತಂದೆ ತಾಯಿಗಳು ಲಾಭ ನಷ್ಟ, ಕುಟುಂಬದ ವಿಚಾರ, ಶಿಕ್ಷಣ ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸುವುದು, ತಾಂಬೂಲ ಚರ್ವಣದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಅಜ್ಜಿಕಥೆ ಹೇಳುವುದು ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಜಗಿಯುತ್ತಿದ್ದಾಗ.

ಯಾವುದೇ ಮತ್ತು ಬರಿಸುವ ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಮಧ್ಯದ ಬಳಕೆಯು ಕೀಳುತನದ್ದು ಎಂದು ಭಾರತೀಯ ಕುಟುಂಬಗಳವರು ಜರಿಯುತ್ತಾರೆ. ಆ ಕಾರಣ ತಾಂಬೂಲದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಸಿಪ್ರಾಜನಕ ಗುಣವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಚಿಕ್ಕ ಮಕ್ಕಳು ತಾಂಬೂಲ ಹಾಕುವುದಕ್ಕೆ ಅವಕಾಶ ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ.

ತಾಂಬೂಲದ ಔಷದ ಗುಣ :

ಅಡಿಕೆ : ಲಾಡಿಹುಳುಗಳನ್ನು ಹೊರಹಾಕುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಪಶು ಚಿಕಿತ್ಸಕರು ಇದನ್ನು ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ಔಷಧಿ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸು- ತ್ತಾರೆ. ಅಡಿಕೆಯುಲ್ಲಿಯು ಸಸ್ಯಕ್ಷಾರದ ಪೈಕಿ ಅರಿಕೋಲ್ಬೆನ್ ಮೂತ್ರ ನಂಜಿನ ಗುಣವುಳ್ಳದ್ದು. ಎಳೆಕಾಯನ್ನು ಜುಚ್ಚಿ ತೆಗೆದ ರಸಭೇದಿ ಮಾಡಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ರಸದ ಜತೆಗೆ ಇನ್ನಿತರ ಔಷಧಿ ಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸಿದಾಗ ಅಜೀರ್ಣ ನಿವಾರಣೆಯಾಗತ್ತದೆ. ಮಲಬದ್ಧತೆ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಅಡಿಕೆ ಸುಟ್ಟು ಪುಡಿಮಾಡಿ ದಂತ ಚೂರ್ಣವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಪಕ್ವವಾದ ಹಣ್ಣಿನ ಗಟ್ಟಿರಸವನ್ನು ಬಟ್ಟೆಗೆ ಕೆಂಪು ಅಥವಾ ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣವನ್ನು ಕೊಡುವುದಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ವಿಳ್ಯದೆಲೆ : ವಿಳ್ಯದೆಲೆಯಿಂದ ತೆಗೆದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಶೀತ ನೆಗಡಿ ನಿವಾರಣೆಗೆ, ಗಂಟಲು ಊತ ನಿವಾರಣೆಗೆ, ಗಂಟಲು ಈ ಬಾಧೆ ರೋಗಕ್ಕೆ ಔಷಧವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಕೆಳಗಂಡ ರೋಗದ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ವಿಳ್ಯದೆಲೆ ಎಣ್ಣೆಯುಲ್ಲಿ ನಂಜು ಹರದ ಗುಣವುಂಟು. ಇದನ್ನು ಡೀಪ್ತೀರಿಯಾ ರೋಗ ನಿವಾ- ರಣೆಗೂ ಬಳಸುವುದುಂಟು. ವಿಳ್ಯದೆಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಸಿಕ್ಕದಿದ್ದಾಗ ವಿಳ್ಯದೆಲೆ ರಸ ತೆಗೆದು, ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರ ಬೆರಸಿ ಸೇವಿಸಲಾ- ಗುವುದು. ಇದು ಗಂಟಲು ಊತವನ್ನೂ ನಿವಾರಿಸುತ್ತದೆ. ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ರಸಕ್ಕೆ ಸುಣ್ಣ ಬೆರಸಿ, ಕಲಸಿ ಗಂಟಲಿಗೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಗಂಟಲು ಗ್ರಂಥಿಯೂತ ಹೋಗುವುದು. ವೀಳ್ಯದೆಲೆ ರಸದಲ್ಲಿ ಆಯುರ್ವೇದದ ಮಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ತೆಯ್ದು ಕೆಲವು ರೋಗಗಳಿಗೆ ಸೇವಿಸಲಾಗುವುದು. ವೀಳ್ಯದೆಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಪೌಲ್ಟೀಸು ಕಟ್ಟಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಆರ್ಥಿಕ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ :

ಅಡಿಕೆ ಮರ, ಹಣಕಾಸು ಲಾಭ ತರುವ ತೋಟದ ಮುಖ್ಯ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲೊಂದು. ರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಬಳಕೆ ಪ್ರಮಾಣವೇ ಅದರ ಮಹತ್ವ ಎಷ್ಟೆಂಬುದನ್ನು ಹೇಳುತ್ತದೆ. ದೇಶದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ವರ್ಷ 8-10 ದಶ ಲಕ್ಷ ಡಾಲರುಗಳ ಮೌಲ್ಯದ ಅಡಿಕೆ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ದೇಶದಲ್ಲಿಯ ಉತ್ಪಾದನೆ ಜತೆಗೆ ರಾಷ್ಟ್ರವು 56 ಸಾವಿರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಟನ್ನುಗಳಷ್ಟು ಅಡಿಕೆ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಶ್ರೀಲಂಕಾ, ಮಲಕಾ ಸಿಂಗ ಜಲಸಂಧಿ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಮತ್ತು ಇಂಡೊನೇಷಿಯಗಳು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಅಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಭಾರತ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಳಸುವುದು.

ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಚಹಾಗಳಂತೆ ಅಡಿಕೆ ಮೇಲಿನ ತೆರಿಗೆಯಿಂದ ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಆದಾಯ ಬರುವುದು. ಅಡಿಕೆ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯನ್ನು ಕ್ರಮಗೊಳಿಸಲು ಅಡಿಕೆ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳ ಸಂಘವಿರುವುದು. ಕೆರೆಗಳ ಮತ್ತು ನದಿ ದಂಡೆಗಳ ಅಲ್ಪಸ್ವಲ್ಪ ಅಡಿಕೆ ಬೆಳೆಯಿದ್ದು ಮನೆ ಪೂರ್ತಿಗೆ ಅಡಿಕೆ ದೊರೆಯುವುದು. ಆದ್ದರಿಂದ ಎಕರಿಗೆ ಎಷ್ಟು ಅಡಿಕೆ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುತ್ತದೆ, ಎಂಬುದನ್ನು ನಿಖರವಾಗಿ ಹೇಳುವುದು ಕಷ್ಟ. ಬೆಳೆಯ ಎಕರೆವಾರ ಪ್ರದೇಶ ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅಂಕಿಅಂಶ ಅಪೂರ್ಣ. ಪತ್ರಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಪುಸ್ತಕಗಳಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಅಂಕಿಅಂಶಗಳನ್ನೇ ಗಣನೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಭಾರತ ಬರ್ಮಾಗಳ ಬೆಳೆಯ ಎಕರೆ ಪ್ರದೇಶ ಈ ರೀತಿ ಇದೆ :

ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ	—	22,700 ಎಕರೆ
ತಮಿಳುನಾಡು	—	108,600 ಎಕರೆ
ಕರ್ನಾಟಕ	—	34,500
ಶ್ರೀಲಂಕಾ	—	68,500
ಬರ್ಮಾ	—	30,750

ಬಂಗಾಳ ಮತ್ತು ಅಸ್ಸಾಂಗಳಲ್ಲಿ ಇತರ ಎಲ್ಲ ರಾಜ್ಯಗಳಿಗಿಂತ ಅಡಿಕೆ ಬೆಳೆ ಪ್ರದೇಶ ಹೆಚ್ಚು. ಎಕರೆಯೊಂದರಿಂದ ಬರುವ ಲಾಭ ಅಷ್ಟೇನೂ ಭಾರಿಯಲ್ಲ. ಎಕರೆಯೊಂದರಲ್ಲಿ 1000–15000 ಮರ ಇರುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಮರದಿಂದ 250-300 ಅಡಿಕೆಕಾಯಿ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಎಕರೆಯೊಂದರ ವಾರ್ಷಿಕ ಇಳುವರಿ 300 ಕ್ವಾರ್ಟರ್. ಉನ್ನತ ದರ್ಜೆಯ ಶುದ್ಧಿ ಮಾಡಿದ ಅಡಿಕೆ ಉತ್ಪಾದನೆ ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ. ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಐದು ಎಕರೆಗೆ ಏಳು ಕ್ವಾರ್ಟರುಗಳು ಮಾತ್ರ. ಅಡಿಕೆ ದರ್ಜೆಗನುಗುಣ ಅದರ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾಗುತ್ತದೆ. ಕೀಳುದರ್ಜೆ ಅಡಿಕೆಗೂ ಉನ್ನತ ದರ್ಜೆಯ ಅಡಿಕೆಗೂ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ 1–5 ರಷ್ಟು ವ್ಯತ್ಯಾಸ ವುಂಟು.

ಸಮಾಪ್ತಿ

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಶತಮಾನಗಳಿಂದ ತಾಂಬೂಲ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ (ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ಬಳಕೆ ಪ್ರಭಾವವುಂಟಾಗಿರುವುದು ಹೊರತು) ಬದಲಾವಣೆಯಾಗಿಲ್ಲ. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿ ತಾಂಬೂಲ ಬಳಸುವುದು, ರೂಢಿಯಿಂದ ಉಳಿದು ಬಂದಿದೆ. ತಾಂಬೂಲವನ್ನು ಮತ್ತು ಬರಿಸುವ ಅಥವಾ ಔಷದಿಗುಣಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ಅದರ ಬಳಕೆ ಸಾಮಾಜಿಕೋದ್ದೇಶದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು. ಅದರ ಔಷದಿಗಳೇನೇ ಇರಲಿ, ತಾಂಬೂಲ (ಎಲೆ-ಅಡಿಕೆ-ಸುಣ್ಣ) ಸೇವಿಸುವುದು ಹಾನಿಕರವಲ್ಲ.

ಪ್ರಚಾರೋಪನ್ಯಾಸ ಮಾಲೆ

1.	ನಗೆಯ ನೆಲೆ	ಎಸ್. ಕೆ. ರಾಮಚಂದ್ರರಾವ್
2.	ನಕ್ಷತ್ರ ಲೋಕ	ಜಿ. ಟಿ. ನಾರಾಯಣರಾವ್
3.	ಭಯ-ಸರಳ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ	ಎಂ. ಶಿವರಾಂ
4.	ಶ್ರೀ ಕವಿ ಲಕ್ಷ್ಮೀಶ	ಜಿ. ಎಸ್. ಸಿದ್ಧಲಿಂಗಯ್ಯ
5.	ಶಾಂತಿನಾಥ ಕವಿ	ಕಮಲಾ ಹಂಪನಾ
6.	ಉತ್ತಂಗಿ ಚನ್ನಪ್ಪ	ಸ. ಸ. ಮಾಳವಾಡ
7	ಬಯಲಾಟಗಳು	ಚಂದ್ರಶೇಖರ ಕಂಬಾರ
8.	ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ನವ್ಯತೆ	ಪಿ. ಲಂಕೇಶ್
9.	ದ್ರಾವಿಡ ಸಂಖ್ಯಾವಾಚಕಗಳು	ಹಂಪ. ನಾಗರಾಜಯ್ಯ
10.	ಉಪಭಾಷೆ	ಕೃಷ್ಣ ಪರಮೇಶ್ವರ ಭಟ್ಟ
11.	ಅರವಿಂದರ ವಿಚಾರಧಾರೆ	ಸಿ. ಕೆ. ವೆಂಕಟರಾಮಯ್ಯ
12.	ಪೂರ್ಣಯೋಗಿ ಶ್ರೀ ಅರವಿಂದರು	ಕೋ. ಚನ್ನಬಸಪ್ಪ
13.	ಪ್ರಾಚೀನ ಸಂಸ್ಕೃತಿ	ಎಸ್. ಕೆ. ರಾಮಚಂದ್ರರಾವ್
14.	ಪ್ರಾಚೀನ ಭಾರತದ ಆರ್ಥಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆ	ಎನ್. ಜಿ. ಚಂದ್ರಶೇಖರಯ್ಯ
15.	ಸಣ್ಣ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳು	ಆರ್. ಎಸ್. ಆರಾಧ್ಯ
16.	ವಿವಾಹ ಪದ್ಧತಿಗಳು	ಎಸ್. ಕೆ ರಾಮಚಂದ್ರರಾವ್
17.	ಪಾನೀಯಗಳು	ಕೆ. ಎಸ್. ಲಕ್ಷ್ಮಣರಾವ್
18.	ಚಂದ್ರಲೋಕ ಯಾತ್ರೆ	ಪಿ. ಎಸ್ ವೆಂಕಟಸ್ವಾಮಿಶೆಟ್ಟಿ
19.	ಬೆಳಕಿನ ಸ್ವರೂಪ	ಬಿ. ವಿ. ನಾರಾಯಣರಾವ್
20.	ದೂರದರ್ಶನ	ಕೆ. ಶೇಷಾದ್ರಿ ಅಯ್ಯಂಗಾರ್
21.	ಸೂಕ್ಷ್ಮದರ್ಶಕಗಳು ಮತ್ತು ದೂರದರ್ಶಕಗಳು	ಕೆ. ಶೇಷಾದ್ರಿ ಅಯ್ಯಂಗಾರ್
22.	ಕುರುಡು	ಎಸ್. ಟಿ. ಪುಟ್ಟಣ್ಣ
23.	ಕಣ್ಣಿನ ರೋಗಗಳು	ಎಸ್. ಟಿ. ಪುಟ್ಟಣ್ಣ
24.	ಕ್ಷಯ	ಎಂ. ಬಸವರಾಜೆ ಅರಸು
25.	ಮೂತ್ರಪಿಂಡದ ಕೆಲವು ರೋಗಗಳು	ಎಂ. ಬಸವರಾಜೆ ಅರಸು
26.	ಉಕ್ಕು : ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ರಚನೆ	ಕೆ. ಆರ್. ಮೋಹನ್
27.	ನೀರಾವರಿ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು	ಕೆ. ಎನ್. ಶಿವಶಂಕರರಾವ್
28.	ಅಂತರ್ಜಲ	ಸಿ. ನಾಗಣ್ಣ
29.	ಪಂಪ	ತ. ಸು. ಶಾಮರಾಯ
30.	ದೇಹರಚನೆ ಹಾಗೂ ಮೂಳೆಗಳು	ಎಸ್. ಬಿ. ವಸಂತ ಕುಮಾರ್
31.	ಶ್ರೀನಿವಾಸ ರಾಮಾನುಜನ್	ಜಿ. ಟಿ. ನಾರಾಯಣರಾವ್
32.	ಮಹಾಕವಿ ಕುಮಾರನಾಶಾನ್	ಬಿ. ಕೆ. ತಿಮ್ಮಪ್ಪ, ಟಿ ವೆಂಕಟಲಕ್ಷ್ಮಿ
33.	ತುಳ್ಳಲ್‌ಕವಿ ಕುಂಜನ್ ನಂಬಿಯಾರ್	ಬಿ. ಕೆ. ತಿಮ್ಮಪ್ಪ, ಟಿ. ವೆಂಕಟಲಕ್ಷ್ಮಿ
34.	ಪರಾಮಾನಸಶಾಸ್ತ್ರ	ಎಸ್. ಕೆ. ರಾಮಚಂದ್ರರಾವ್